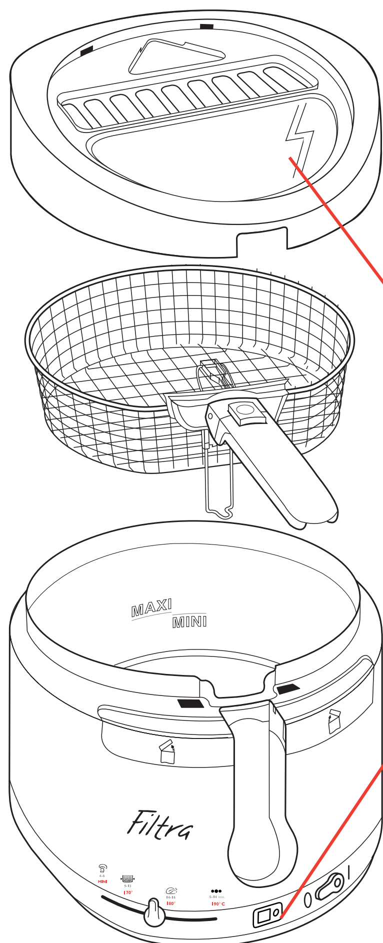
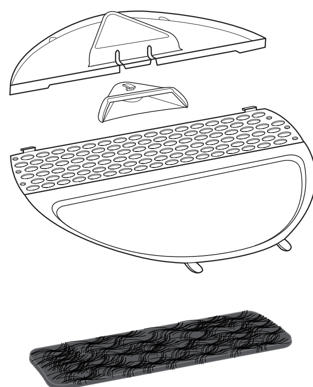
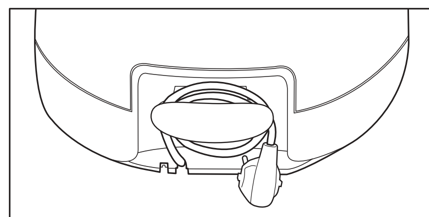
Filtra



S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5065099

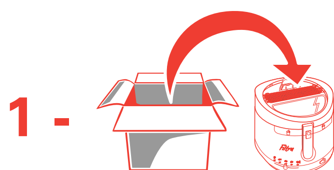


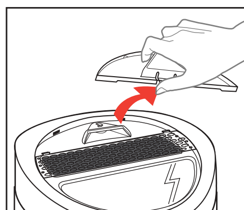


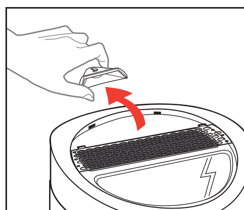


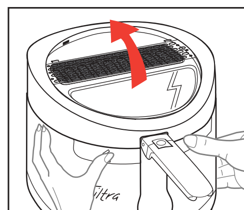
* selon modèle, je nach Modell, niet op alle modellen aanwezig, a seconda del modello, según modelo, conforme o modelo, bazı modellerde, afhængig af model, beroende på modell, kun på noen modeller, mallista riippuen, **ανάλογα με το μοντέλο**, в зависимости от модели, w zależności od modelu, podle modelu, podľa modelu, modelltől függően, според модела, حسب الموديل

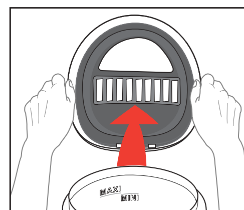
1 -

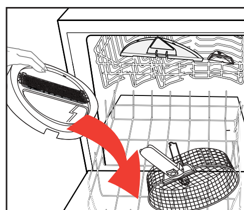


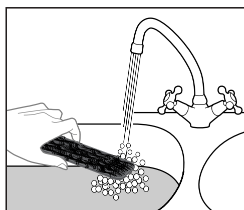


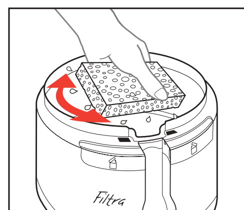


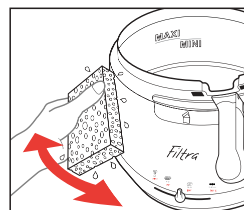


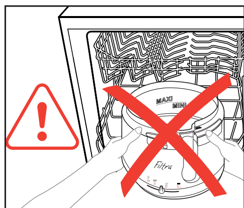


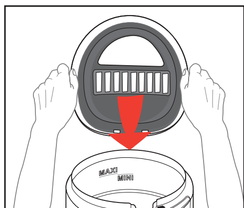


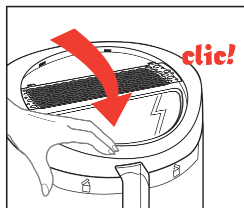


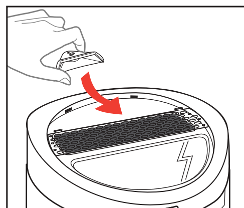


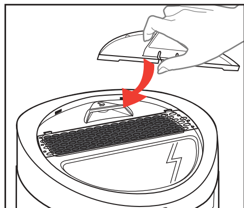


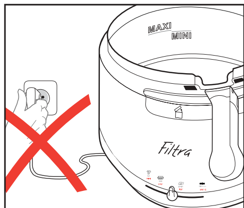














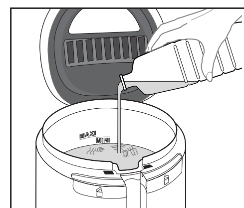


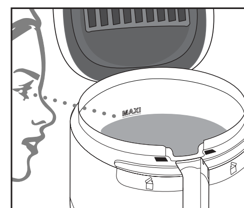
2 - 

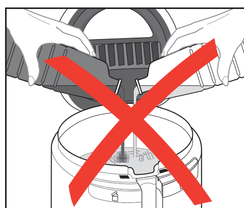


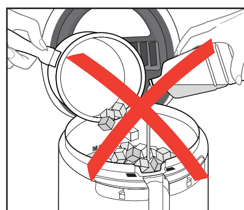
Min. 1.9 l

Max. 2,1 l





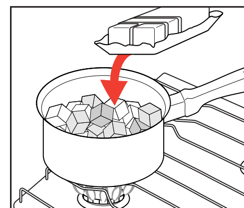


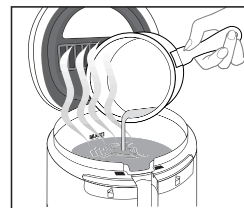


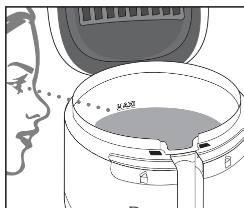


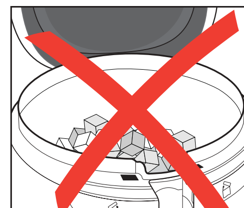
Min. 1660 g

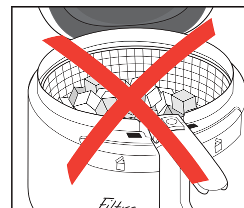
Max. 1910 g





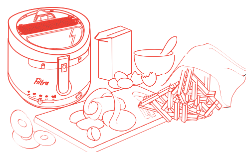


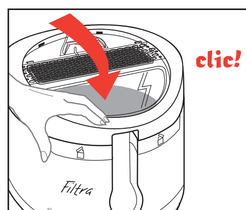


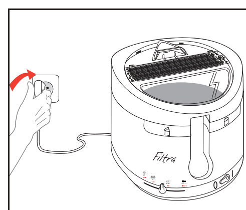


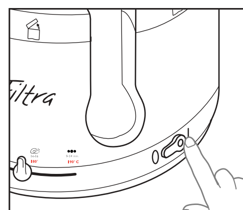


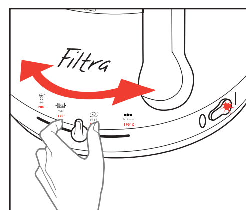
3 -

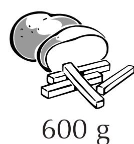




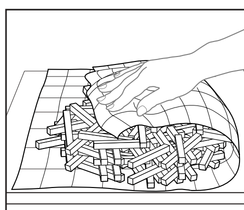


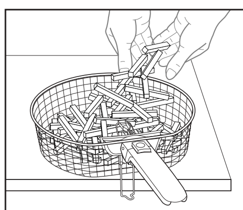


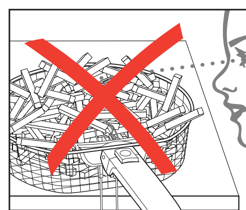




600 g

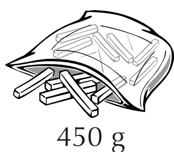




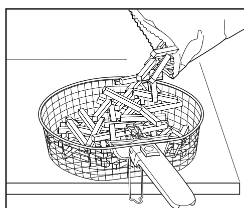


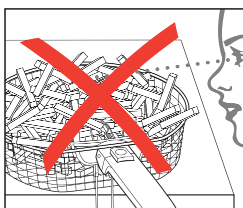


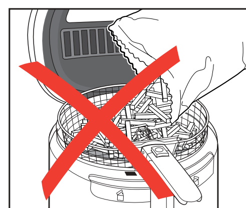
170°C



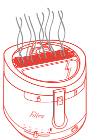
450 g

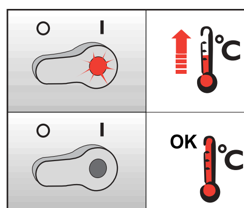


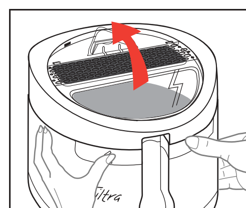


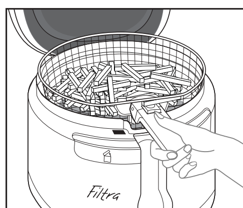


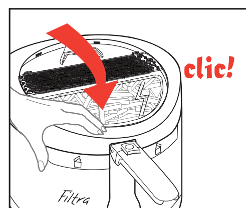
4 -

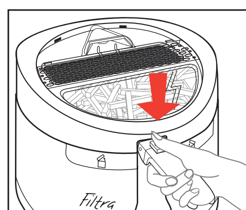


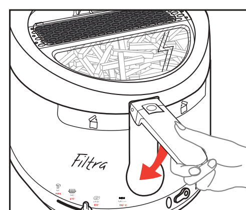




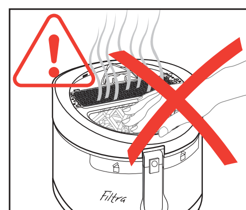












5 -

	Nb	Gewicht	°C	Zeit
	Korb	600 g	170°C	+/- 11 - 16 min.
	2		180°C	+/- 14 - 16 min.
	1 - 2		170°C	+/- 6 - 8 min.
	6		170°C	+/- 3 - 4 min.
		200 g	MINI	+/- 5 - 7 min.
	10 - 12		180°C	+/- 11 - 13 min.
	4		180°C	+/- 5 - 6 min.

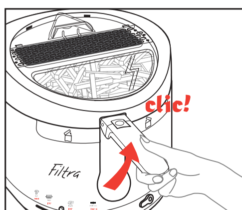
* * *	Nb	Gewicht	°C	Zeit
	Korb	450 g	170°C	+/- 9 - 13 min.
	2	300 g	190°C	+/- 5 - 7 min.
	2		190°C	+/- 14 - 15 min.
	16	275 g	190°C	+/- 4 - 5 min.
	12	180 g	190°C	+/- 3 - 4 min.

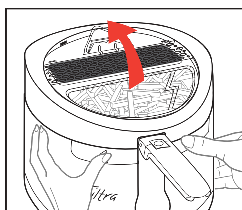


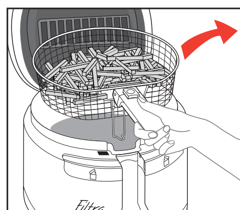
Wir empfehlen Ihnen folgende Hinweise zu beachten:
- Reduzieren Sie die Frittiertemperatur auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Überwachen Sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Essen Sie keine zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtrieren Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.
Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.

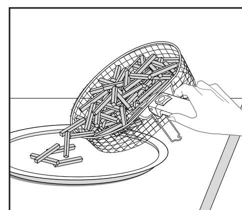
6 -

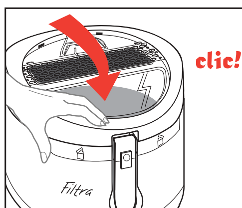


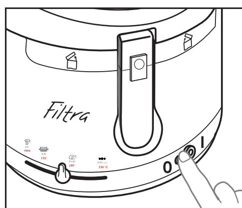

clic!
Filtra

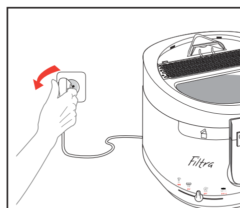


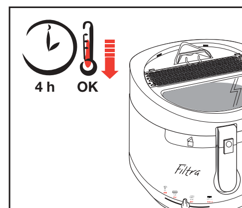


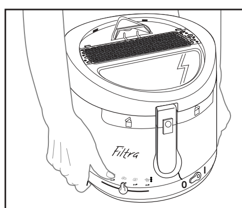


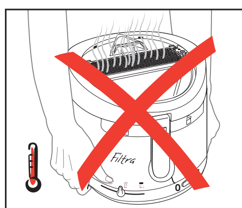

clic!
Filtra

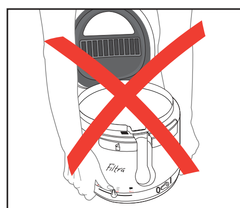

Filtra


Filtra


4 h
OK
Filtra

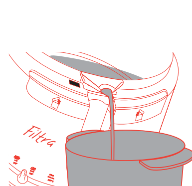

Filtra

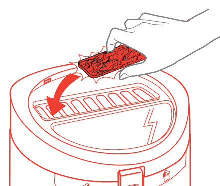


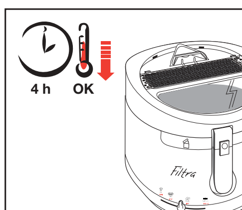


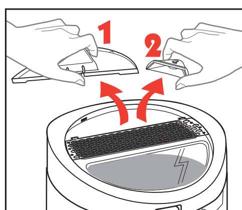


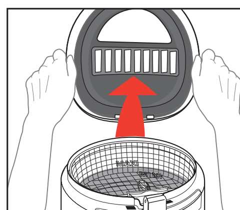
7 -

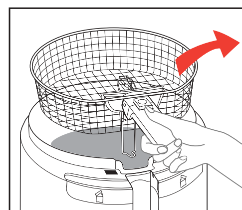


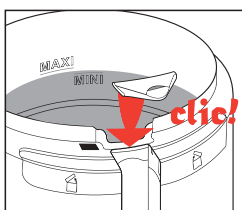


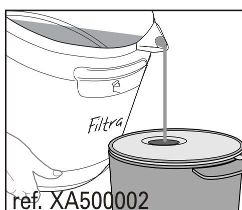

4 h
OK
Filtra

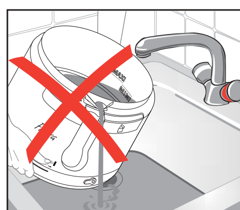

1
2



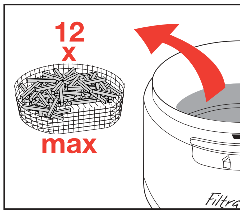


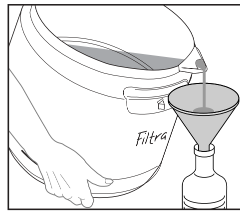

MAXI
MINI
clic!


Filtra
ref. XA500002

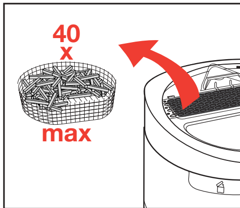


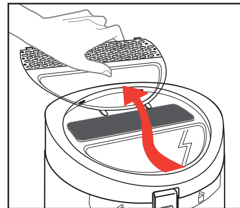


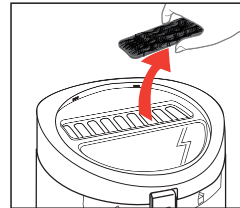


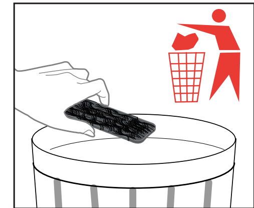


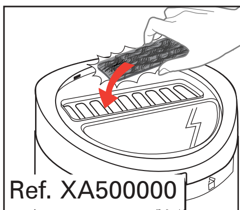




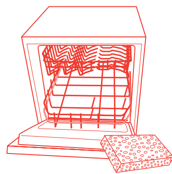


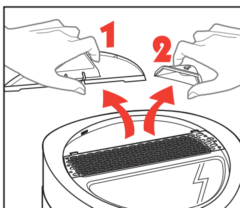


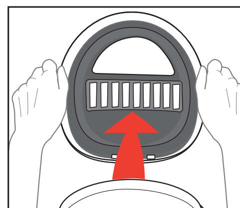


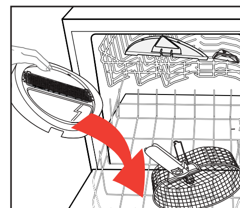


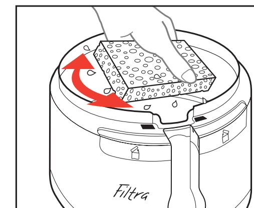
8 -

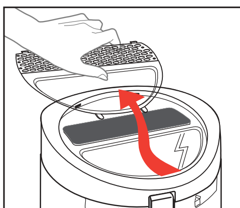


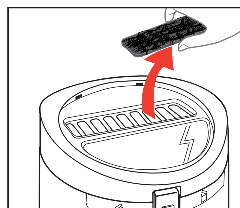


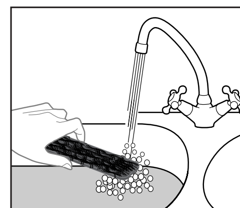




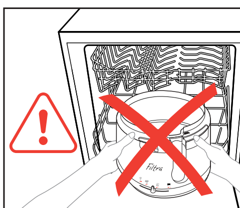






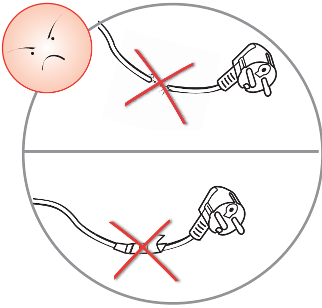
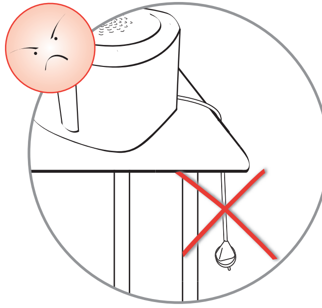
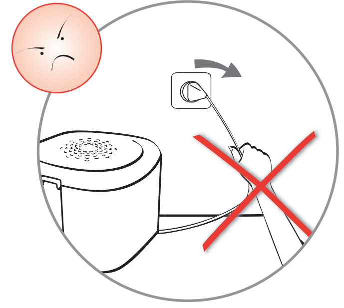
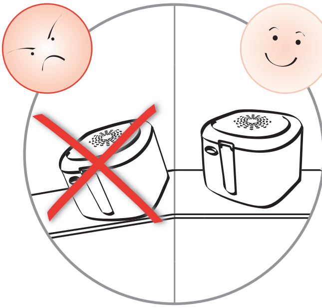


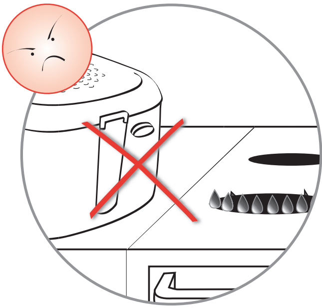
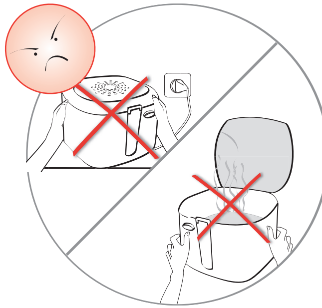
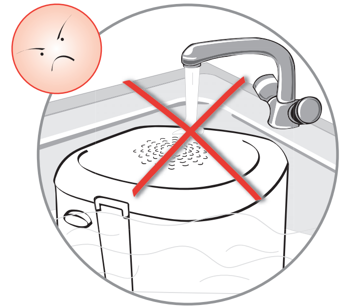
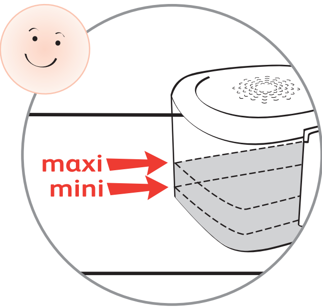
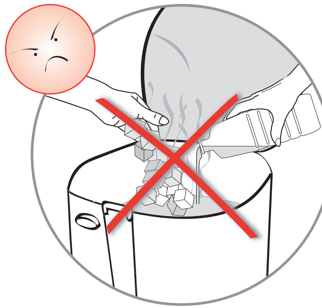
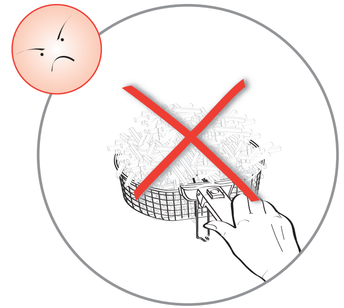













maxi
mini



Français

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et normes en vigueur.

Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).

Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parties métalliques apparentes…).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante…).
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le boîtier électrique dans l'eau !
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un Centre Service Agréé (selon modèle).

Cuisson

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve.
- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.
- Changer régulièrement votre filtre : filtre mousse (10 à 15 utilisations), cartouche avec témoin de saturation (30 à 40 utilisations), filtre carbone (80 utilisations).

Recommandations

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (= température stabilisée avant plongée).

English

Safety instructions

This appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture.

Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).

Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.

This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.

  In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.

- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance: immediately after use, when moving it, prior to any cleaning or maintenance.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant surface, away from any water splashes.
- Never leave the appliance within reach of children without supervision.
- This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the apparent metal parts, filter or window….
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains….) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of liquids or hot food.
- If you have a removable bowl, never take it out when the fryer is switched on.
- Never immerse the appliance or the electrical control unit in water!
- Before throwing away your appliance, the timer battery must be removed by an approved Service Centre (depending on model).

Cooking

- Never plug in the deep fryer without oil or fat inside. The oil level must always be between the min and max markers.
- If you use solid vegetable fat, cut it into pieces and melt it over a slow heat in a separate pan beforehand, then slowly pour it into the deep fryer bowl. Never put solid fat directly into the deep fryer bowl or fryer basket as this will lead to deterioration of the appliance.
- Do not mix different types of oil.
- Do not overfill the basket, never exceed the maximum capacity.
- If you have a removable anti-odour filter, change it after every 10 - 15 uses (foam filter) or after 30 - 40 uses (cartridge with saturation indicator), or 80 uses (carbon filter).

Recommendations

- Limit the cooking temperature to 170°C, especially for potatoes.
- Use the basket for chips.
- Control the cooking: Do not eat burnt food.
- Clean your oil after every use to avoid burnt crumbs and change it regularly.
- Eat a balanced and varied diet which includes plenty of fruits and vegetables.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C.
- For best results and fast cooking, we recommend that you limit the quantity of chips to 1/2 basket per frying.
- For a larger quantity of food or potatoes, the temperature drops very fast just after having lowered the basket. This lowers the oil temperature considerably and it never reaches above 175 C, even if the thermostat is set at 190 C. (=Stabilized Temperature before lowering).

Deutsch

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsrichtlinien und den gültigen Normen.
Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht (nur Wechselstrom).
Angesichts der Vielzahl an gültigen Normen sollte das Gerät, falls Sie es außerhalb des Landes benutzen, in dem Sie es gekauft haben, vorher von einer dort ansässigen Vertragskundendienststelle überprüft werden.
Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert; jede Verwendung für industrielle Zwecke, unsachgemäße Handhabung oder Inbetriebnahme, bei der die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde, befreit den Hersteller von jeder Verantwortung oder Garantie.
Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam und befolgen Sie diese.

Anschluss des Gerätes

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es selbst oder sein Kabel schadhaft ist, es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.
  Im Service-Fall wenden Sie sich bitte an eine der autorisierten Vertragswerkstätten. Reparaturen von nicht autorisierten Fachwerkstätten bewirken den Verlust der Gewährleistung des Herstellers.
- Das Gerät ausschließlich an geerdeten Steckdosen anschließen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sollten Sie doch davon Gebrauch machen, beachten Sie im Interesse Ihrer Sicherheit, dass dieses in gutem Zustand, der Stecker geerdet ist und die Leistung dem des Gerätes angepasst ist. Ein Verlängerungskabel muss so verlegt sein, dass niemand darüber stolpern kann.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einer Vertragskundendienststelle oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ausgetauscht werden um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen und nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen.
- Stets den Netzstecker herausziehen: gleich nach Gebrauch, vor einem Standortwechsel, vor jeder Wartung oder Reinigung.

Gebrauch des Gerätes

- Eine feste, ebene und vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder oder behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
- Ihre Fritteuse arbeitet mit hohen Temperaturen. Beachten Sie bitte, dass Sie nicht mit den heißen Teilen, wie z.B. Sichtfenster (je nach Modell) in längeren Kontakt kommen.
- Nehmen Sie Ihre Fritteuse nicht in der Nähe von leicht entzündbaren Gegenständen (Vorhänge, etc.) oder externen Heizquellen (Herd, Kochplatten, etc.) in Betrieb.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die

Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Vor einem Standortwechsel des Gerätes heiße Flüssigkeiten oder Speisen entnehmen.
- Verfügt Ihre Fritteuse über einen herausnehmbaren Behälter, nehmen Sie diesen niemals heraus während die Fritteuse noch in Betrieb ist.
- Niemals das Gerät oder das elektrische Bedienelement ins Wasser tauchen!
- Vor dem Entsorgen Ihrer Fritteuse beachten Sie bitte, dass die Batterie des Timers (je nach Modell) separat gemäß den lokalen Bestimmungen entsorgt wird.

Frittierzeiten

- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Frittierfett oder Öl in Betrieb.
- Wenn Sie festes Pflanzenfett nehmen, schneiden Sie es in Stücke, und schmelzen Sie es bei geringer Hitze in einem Kochtopf, bevor Sie es dann langsam in die Fritteuse gießen. Geben Sie niem als das feste Pflanzenfett direkt in den Frittierkorb oder Frittierbehälter, denn dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl.
- Beachten Sie, dass der Frittierkorb nicht überladen und die empfohlenen Mengen eingehalten werden.
- Hat Ihre Fritteuse (je nach Modell) einen herausnehmbaren Geruchsfilter, empfehlen wir diesen nach etwa 10 bis 15 (Filtermatte), 30 bis 40 (Filter-Kassette) oder 80 (Carbon-Filter) Frittierzyklen zu wechseln.

Empfehlungen

- Reduzieren Sie die Frittiertemperaturen auf 170°C, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (z.B. Pommes Frites).
- Zur Zubereitung von Pommes Frites den Korbeinsatz verwenden.
- Überwachen sie den Frittiervorgang: Essen Sie nur gold-braun frittierte Produkte. Vermeiden Sie zu dunkel frittierte Nahrungsmittel.
- Filtrieren Sie das Öl nach jedem Frittierdurchgang, um evtl. Speisereste zu entfernen. Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Essen Sie abwechslungsreiche, ausgewogene Kost mit viel Gemüse und Obst.
- Kartoffeln bei Temperaturen unter 8°C aufzubewahren.
- Für ein gesundes und schnelles Frittieren empfehlen wir Ihnen die Füllmenge von Pommes Frites auf einen halben Korb pro Frittierdurchgang zu begrenzen.
- Beim Einbringen des gefüllten Korbeinsatzes kühlt das Frittieröl sehr schnell ab. Während des Garvorgangs übersteigt die Temperatur des Frittieröls nie 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C (= stabilisierte Temperatur vor dem Einbringen des Korbes) gestellt ist.

Nederlands

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en richtlijnen.
Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de spanning van uw lichtnet (alleen wisselstroom).
Is het apparaat in een ander land aangeschaft, laat het dan vóór het eerste gebruik door onze technische dienst nakijken. De technische normen kunnen per land variëren.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of oneigenlijk gebruik en gebruik dat niet overeenkomt met de aanwijzingen in deze handleiding, accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volg de instructies op.

Aansluiten

- Het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het snoer beschadigd is, het apparaat is gevallen, zichtbaar beschadigd is of abnormale verschijnselen in gebruik vertoont.
  In bovenstaande gevallen moet het apparaat naar een erkende servicedienst gestuurd worden. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Het apparaat altijd op een geaard stopcontact aansluiten.
- Gebruik geen verlengsnoer. Doet u dit toch – op eigen verantwoordelijkheid – gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die tenminste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Als het snoer beschadigd is moet het door de fabrikant of erkend reparateur vervangen worden om elk risico te vermijden.
- Het snoer niet naar beneden of over de rand van het werkblad laten hangen.
- De stekker niet uit het stopcontact halen door aan het snoer te trekken.
- De stekker direct uit het stopcontact halen: direct na elk gebruik, voordat u het apparaat gaat verplaatsen, vóór elke schoonmaakbeurt.

Gebruik

- Het apparaat op een stabiele ondergrond plaatsen waar het niet in contact kan komen met (opspattend) water.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden en niet zonder toezicht aan laten staan.
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. Raden wij u aan de metalen delen die zichtbaar zijn na het openen van het deksel of van het filter en het kijkvenster niet aan te raken.
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, vitrage enz.) noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat enz.).
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer er zich nog heet water, olie of vet of producten in het apparaat bevinden.
- Haal de uitneembare binnenpan (afhankelijk van het model) nooit uit de friteuse wanneer deze aan staat.
- Dompel nooit het apparaat of het elektronische gedeelte onder in water!
- Voordat u het apparaat weg doet moet de batterij van de timer (afhankelijk van het model) verwijderd worden door een erkende servicedienst.

Bakken

- Zet de friteuse nooit aan met een lege binnenpan. Het frituurvet moet zich altijd tussen de minimum en maximum vulstreepjes bevinden.
- Als u blokken vet gebruikt snij ze dan eerst in kleine blokjes en laat

ze smelten in een steelpan. Giet het vet daarna langzaam in de friteuse.
- Laat blokken vet niet in de friteuse smelten om beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.
- Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.
- Vul het mandje nooit boven de aangegeven veiligheidshoeveelheid.
- Als uw friteuse een uitneembaar anti-reukfilter heeft, vervang deze dan na 10 - 15 frituurbeurten (schuimfilter), na 30 - 40 frituurbeurten (cartridge met verzadigingsindicator) of na 80 frituurbeurten (carbon filter).

Algemene tips

- Beperk de baktemperatuur tot 170°, vooral voor aardappelen.
- Voor het bakken van frites raden wij u aan altijd het frituurmandje te gebruiken.
- Controleer het bakproces: eet geen te bruin of verbrand voedsel.
- Filter na elk gebruik de olie om te vermijden dat er restjes achter blijven die kunnen verbranden. Ververs de olie/vet na 8 – 12 frituurbeurten.
- Eet evenwichtig en gevarieerd, vooral veel groenten en fruit.
- Bewaar verse frites bij een temperatuur boven de 8°C.
- Voor een snel en goed resultaat raden wij u aan niet meer dan een half mandje frites per keer te bakken.
- Wanneer u een grote hoeveelheid frites bakt zal de temperatuur van het vet/olie snel dalen nadat u het mandje heeft laten zakken. Tijdens het bakken zal de temperatuur niet boven de 170°C uitkomen, ondanks dat de temperatuur is ingesteld op 190°C.

Italiano

Consigli di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle regole di sicurezza ed alle norme in vigore.

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).

Considerata la differenza delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un tecnico autorizzato.

Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico. In caso di utilizzo professionale, improprio o non conforme alle istruzioni, il costruttore non potrà essere considerato responsabile e la garanzia non sarà valida.

Leggete attentamente le istruzioni d'uso del Vostro apparecchio e conservatele.

Collegamento elettrico

- Non utilizzare l'apparecchio se: l'apparecchio o il cavo sono danneggiati, l'apparecchio è caduto e presenta danni evidenti o anomalie di funzionamento.
  In tali casi, l'apparecchio deve essere portato presso un centro di assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghe. Nel caso si utilizzino prolunghe sotto la propria responsabilità, usare solo prolunghe in buone condizioni, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato dovrà essere sostituito dall'azienda produttrice, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico specializzato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Evitare che il cavo penda.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Disinserire sempre l'apparecchio: subito dopo il suo utilizzo, per spostarlo, prima di pulirlo o sottoporlo a manutenzione.

Utilizzo

- Utilizzare una superficie di lavoro piana e ben stabile distante da possibili spruzzi di acqua.
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato senza sorveglianza. Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio funziona ad alte temperature. Eventuali errate manipolazioni possono causare scottature. Evitare di toccare le parti metalliche visibili, il filtro o l'oblò.
- Non azionare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende….) o vicino ad una fonte di calore esterna (piano di cottura, piastre….).
- In caso d'incendio, non tentate mai di spegnere le fiamme con acqua. Chiudete il coperchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio se è pieno di acqua o cibo.
- Nel caso che la vasca sia amovibile, non rimuoverla mai quando la friggitrice è accesa.
- Non immergere mai l'apparecchio o il corpo elettrico in acqua!
- Prima di gettare l'elettrodomestico, rimuovere la batteria del timer e portarla in un centro di raccolta pile esaurite o ad altro centro autorizzato al riciclaggio (secondo il modello).

Consigli pratici

- Non collegare mai l'apparecchio senza aver prima versato olio o grassi nella vasca. Il livello dell'olio deve sempre essere incluso tra gli indicatori di minimo e massimo.
- Nel caso utilizziate grasso solido vegetale, tagliatelo a pezzi e fatelo prima sciogliere a fuoco lento in una pentola a parte, quindi versatelo lentamente nella vasca della friggitrice. Non mettere mai il grasso solido direttamente nella friggitrice o nel cestello poiché questo causerebbe danni all'apparecchio.
- Non mischiare diversi tipi di oli.
- Non eccedere mai la capacità massima della vasca della friggitrice.
- Nel caso in cui il filtro antiodore sia amovibile, cambiarlo dopo ogni 10 - 15 utilizzi (nel caso di filtro spugna) o dopo 30 - 40 utilizzi (nel caso di cartuccia con indicatore di saturazione), o 80 utilizzi (nel caso di filtro ai carboni attivi).

Raccomandazioni

- Limitare il tempo di cottura a 170°C, in particolare per le patate.
- Utilizzare il cestello per patatine fritte.
- Controllare la cottura : mangiare solo degli alimenti dorati, non anneriti o bruciati.
- Dopo l'uso, ripulire ogni traccia d'olio, al fine di evitare che i suoi residui possano infiammarsi, e pensare a sostituirlo regolarmente.
- Seguire una dieta bilanciata e variata, comprendente una buona quantità di frutta e verdura.
- Conservare le patate in un luogo con temperatura di circa 8°C.
- Per una cottura rapida e riuscita, si raccomanda di limitare la

quantità di patatine da friggere a circa la metà del cestello di frittura.

- per grosse quantità di cibo e patate, la temperatura diminuisce velocemente dopo l'immersione del cestello. Durante la cottura la temperatura non è superiore a 175°C anche se il termostato indica 190°C. (= Temperatura Stabilizzata prima dell'immersione).

Español

Normas de seguridad

Este aparato es conforme con la normativa y reglamentación en vigor.

Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).

Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.

Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

Conexión

- No utilice el aparato si: el cable está defectuoso, el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.
  En el caso mencionado arriba, el aparato debe ser llevado a un centro de servicio.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar, asegurarse que esté en buen estado , tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá reemplazarse por el fabricante, por un Servicio Técnico autorizado o personal cualificado para evitar todo peligro.
- No deje el cable colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato: después de utilizarlo, para trasladarlo, antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas con lo que puede provocar quemaduras. No tocar las partes metálicas, filtro, ventana…
- No conectar el aparato cerca de materiales inflamables (moquetas, persianas…) o cerca de una fuente externa de calor (estufa de gas, placas calientes, etc).
- Si el aceite llegase a arder, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y apague las llamas con un trapo húmedo.
- No mueva el aparato con líquido caliente o alimentos dentro.
- Si dispone de cuba extraible, nunca extraerla cuando la freidora está conectada.
- ¡ No sumerja el aparato o el panel de control en el agua!
- Antes de inutilizar su aparato, la batería debe extraerse y llevarse a un centro especial de recogida o a un centro de servicio oficial (según modelo).

Cocción

- Nunca conectar la freidora sin aceite o grasa en el interior. El nivel de aceite debe estar siempre entre los las marcas mínimo y máximo.
- Si utiliza materia grasa sólida, córtela en pequeñas trozos y derrítalos previamente a fuego lento en un recipiente aparte y después deposítela lentamente en el recipiente de la freidora. No ponga la materia grasa directamente en el recipiente o en el cestillo ya que la freidora podría estropearse.
- No mezclar diferentes tipos de aceite.
- No sobrepasar nunca el cestillo, no exceder nunca la capacidad máxima.
- Si dispone de filtro anti-olor extraible, cambiarlo cada 10 - 15 utilizaciones (filtro normal), cada 30 - 40 utilizaciones (cartucho con indicador de saturación) o 80 utilizaciones (filtro de carbón).

Recomendaciones

- Limitar el tiempo de cocción a 170ºC, especialmente para las patatas.
- Utilice el cestillo para preparar patatas fritas
- Controle la cocción: de esta manera, consumirá patatas doradas, en lugar de asadas o tostadas.
- Limpie el aceite tras cada utilización, para evitar quemar los residuos, y cámbielo con regularidad.
- Mantenga un régimen equilibrado y variado, con gran variedad de frutas y vegetales.
- Almacene las patatas a una temperatura inferior a los 8ºC.
- Para una cocción rápida y apropiada, recomendamos limitar la cantidad de patatas a 1/2 cestillo por baño.
- Al sumergir el cestillo, la temperatura desciende rápidamente. En el momento de la cocción, la temperatura no sobrepasa los 175ºC, aunque el termostato esté ajustado a 190ºC (= temperatura estable antes de sumergir el cestillo).

Português

Conselhos de segurança

Este aparelho encontra-se em conformidade com as regras de segurança e normas em vigor.

Certifique-se que a tensão da rede corresponde à tensão indicada no aparelho (corrente alterna).

Considerando a diversidade das normas em vigor, no caso de uma utilização deste aparelho num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho foi concebido para um uso doméstico, qualquer utilização profissional, não apropriada ou que não esteja em conformidade com o Manual de instruções, liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Ligação

- Não utilize o aparelho se este ou o cabo de alimentação se encontrarem de alguma forma danificados, se o aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
  Neste caso, o aparelho deverá ser visto por um Serviço de Assistência Técnica.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

- Nunca utilize extensões. Se se responsabilizar pela utilização de uma extensão, certifique-se que a mesma se encontra em bom estado, com ligação à terra e adaptada à potência do seu aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo. Nunca desmonte o aparelho por si próprio.
- Nunca deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho : após cada utilização, para deslocá-lo ou para limpá-lo.

Funcionamento

- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana e ao abrigo de eventuais salpicos de água.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Nunca deixe o aparelho ao alcance de crianças.
- Este aparelho funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras. Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho (filtro, visor de observação, partes metálicas visíveis…).
- Nunca coloque o aparelho a funcionar na proximidade de materiais inflamáveis (persianas, cortinados…), nem na proximidade de uma fonte de calor exterior (fogão a gás, placa …).
- Em caso de incêndio, não tente extinguir as chamas utilizando água. Feche a tampa e abafe as chamas por meio de um pano humedecido.
- Nunca desloque o aparelho com líquidos ou alimentos quentes no seu interior.
- No caso do seu aparelho estar equipado com uma cuba amovível, nunca a retire quando a fritadeira se encontrar em funcionamento.
- Nunca coloque dentro de água nem o aparelho nem o painel de comandos eléctrico.
- Antes de se desfazer do seu aparelho, retire a pilha do temporizador (consoante modelo) e deposite-a num centro de recolha especializado ou num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Cozedura

- Nunca ligue a sua fritadeira vazia (sem matéria gorda). Respeite as quantidades mínimas e máximas do óleo.
- Se utilizar uma matéria gorda sólida, corte-a aos pedaços e derrete-a em lume brando num recipiente à parte. Em seguida, verta na cuba. Nunca deite a matéria gorda sólida directamente na cuba ou no cesto de modo a não deteriorar o aparelho.
- Nunca misture vários tipos de matéria gorda.
- Nunca sobrecarregue o cesto, respeite as quantidades limites de segurança.
- Substitua regularmente o filtro : filtro espuma (10 a 15 utilizações), cartucho com indicador de saturação (30 a 40 utilizações), filtro de carvão (80 utilizações).

Recomendações

- Limite a temperatura de cozedura a 170º, especialmente para as batatas fritas.
- Utilize o cesto para fritar as batatas.
- Controle a cozedura : não coma os alimentos fritos quando estiverem queimados e prefira uma fritura ligeiramente dourada.
- Filtre o óleo após cada utilização por forma a evitar que os resíduos queimem, e substitua o óleo regularmente.
- Tenha uma dieta equilibrada e variada composta por pelo menos 5 peças de fruta e legumes por dia.
- Guarde as batatas num local acima dos 8º C.
- Para uma cozedura rápida e perfeita, limite a quantidade de batatas fritas a 1/2 cesto por cada fritura.
- A imersão de um cesto cheio faz com que a temperatura do óleo baixe rapidamente. Durante a cozedura, a temperatura nunca ultrapassa os 175°C apesar do termóstato estar regulado nos 190°C (=temperatura estabilizada antes da imersão).

Ελληνικά

Υποδείξεις ασφάλειας

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και οδηγίες.

Ελέγξτε ό, τι η τάση τροφοδοσίας της συσκευής είναι συμβατή με την αναγραφόμενη στη συσκευή (μόνο για εναλλασόμενο ρεύμα).

Λαμβάνοντας υπ' όψιν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από αυτή που αγοράστηκε, κρίνεται απαραίτητο να ελεγχθεί από κάποιο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο service.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί για επαγγελματική χρήση, ή με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που υποδεικνύεται από τις παρούσες οδηγίες χρήσεως, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη τυχόν προκληθεί στη συγκεκριμένη περίπτωση. Επίσης στην περίπτωση των παραπάνω μη ενδεικνυώμενων χρήσεων παύει να ισχύει και η εγγύηση που συνοδεύει το προιόν.

Διαβάζετε και τηρείτε τις οδηγίες χρήσεως. Φυλάξτε τις προσεκτικά.

Σύνδεση

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο έχουν υποστεί ζημιά, εάν έχει πέσει κάτω και φέρει εμφανή σημάδια ζημιάς ή δεν λειτουργεί κανονικά.
  Σε οποιαδήποτε από τις παραπάνω περιπτώσεις η συσκευή θα πρέπει να σταλεί σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κατάστημα service, για επισκευή. Ποτέ μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε πρίζα τοίχου με γείωση.
- Σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου (μπαλαντέζα). Σε περίπτωση που επιθυμείτε με δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ό, τι είναι σε καλή κατάσταση, έχει συμβατή με την ισχύ που αναγράφεται στη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από κάποιο αρμόδιο άνθρωπο.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο.
- Πάντα αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα : αμέσως μετά τη χρήση, όταν πρόκειται να μετακινήσετε τη συσκευή, πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση της συσκευής.

Χρήση

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο αφού την έχετε τοποθετήσει

επάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια στήριξης, μακριά από σημεία όπου πετάγονται νερά.
- Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή σε μέρος προσιτό από παιδιά, χωρίς επίβλεψη
- Αυτή η ηλεκτρική συσκευή λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα εμφανή μεταλλικά μέρη, το φίλτρο ή το παράθυρο ελέγχου.
- Μην θέτετε ποτέ τη φριτέζα σε λειτουργία όταν είναι τοποθετημένη κοντά σε εύφλεκτα υλικά (παραθυρόφυλλα, κουρτίνες) ή κοντά σε οποιαδήποτε εξωτερική πηγή θερμότητας (ηλεκτρικό μάτι κουζίνας ή γκαζιού, είτε πάνω σε οποιαδήποτε ζεστό σκεύος.
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, μην προσπαθήσετε να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Κλείστε το καπάκι. Σκεπάστε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.
- Αποφεύγετε να μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή περιέχει ζεστά υγρά ή άλλες τροφές.
- Εαν η συσκευή σας διαθέτει αποσπώμενο κάδο, ποτέ μην επιχειρήσετε να τον αποσύρετε από τη φριτέζα όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ποτέ μην βυθίζετε την συσκευή ή την ηλεκτρική μονάδα ελέγχου μέσα σε νερό!
- Πριν αποσύρετε την συσκευή σας, θα πρέπει να βγει η μπαταρία του χρονοδιακόπτη από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανάλογα με το μοντέλο).

Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν αυτή δεν περιέχει λάδι ή κάποιου άλλου είδους λίπος. Η ποσότητα του λαδιού θα πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ των ενδείξεων της ελάχιστης και μέγιστης ποσότητας, που υπάρχουν πάνω στη συσκευή.
- Εάν χρησιμοποιείτε στέρεο λίπος, κόψτε το σε κομμάτια και λυώστε το μέσα στον κάδο της φριτέζας. Μην βάζετε απευθείας λίπος στο καλάθι της φριτέζας καθώς αυτό θα προκαλέσει αλλοίωση της συσκευής.
- Μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιών ή λίπους μέσα στη φριτέζα.
- Ποτέ μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο της φριτέζα, η ποσότητα που περιέχει δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη μέγιστης ποσότητας που υπάρχει στη φριτέζα.
- Εάν η συσκευή σας διαθέτει αποσπώμενο αντιοσμιογόνο φίλτρο, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε μετά από 10-15 χρήσεις (αν πρόκειται για απλό φίλτρο) ή μετά από 30-40 χρήσεις (αν πρόκειται για αντιοσμογόνο φίλτρο με ένδειξη κορεσμού), ή 80 χρήσεις (ενεργό φίλτρο άνθρακα).

Συμβουλές

- Περιορίστε την θερμοκρασία μαγειρέματος στους 170°C, ειδικά εάν τηγανίζετε πατάτες.
- Χρησιμοποιείτε το καλάθι για τηγανιτές πατάτες
- Ελέγξτε το ψήσιμο: μην τρώτε πολύ ψημένα, αλλά ροδοκοκκινισμένα φαγητά.
- Καθαρίζετε το λάδι μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων και αλλάζετέ το τακτικά.
- Να έχετε ισορροπημένη και ποικίλη διατροφή με πολλά φρούτα και λαχανικά.
- Αποθηκεύετε τις φρέσκες πατάτες σε ένα δωμάτιο με θερμοκρασία πάνω από 8 °C.
- Για καλό και γρήγορο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να περιορίζετε τη ποσότητα των τσιπς σε μισό καλάθι ανά τηγανιά.
- Για μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού ή πατάτας, η θερμοκρασία πέφτει πολύ γρήγορα αμέσως μόλις κατεβάσετε το καλάθι. Ενώ μαγειρεύετε, αυτή η θερμοκρασία δεν ξεπερνά τους 175°C ακόμα και εάν έχετε ρυθμίσει τον θερμοστάτη στους 190°C.

Dansk

Sikkerhedsforanstaltninger

Dette apparat efterkommer lovgivningens gældende sikkerhedsregulativer og direktiver.
Kontroller, at vekselspændingen i stikkontakten er i overensstemmelse med den, der er indikeret på produktet.
Eftersom der findes mange forskellige tekniske standarder, bør anvendelsen af produktet i et andet land, end det hvor apparatet er købt, godkendes af et autoriseret serviceværksted.
Apparatet er designet udelukkende til husholdningsbrug. Ved professionel brug, ureglementeret brug eller misligholdelse af apparatet frafalder producentens ansvar og reklamationsretten.
Læs og følg instruktionerne nøje.

Tilslutning af apparatet

- Anvend ikke apparatet hvis: apparatet eller ledningen er beskadiget, apparatet har været tabt/væltet eller viser tegn på skader eller i øvrigt ikke virker som det skal.
  Såfremt ovenstående måtte ske, da skal apparatet til et autoriseret serviceværksted. Forsøg ikke selv at skille apparatet ad.
- Sørg for, at ledningen er tilsluttet et stik med jordforbindelse.
- Anvend ikke forlængerledning. Hvis du tager ansvar for dette, sørg da for, at forlængerledningen er i ordentlig stand, at den er med jordstik og at den kan klare apparatets spænding.
- Hvis ledningen er gået i stykker, bør den for at undgå skader, repareres/udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Lad ikke ledningen hænge løst fra apparatet.
- Sluk ikke apparatet ved at hive ledningen ud af stikket.
- Sluk altid apparatet: umiddelbart efter brug, når apparatet flyttes og før nogen former for rengøring eller vedligeholdelse af apparatet.

Brug af apparatet

- Sæt altid apparatet på en jævn, stabil og tør overflade.
- Efterlad aldrig apparatet indenfor børns rækkevidde uden tilsyn fra en voksen.
- Dette elektriske apparat arbejder ved høje temperaturer og kan forårsage forbrændinger. Rør ikke ved de synlige metaldele, filter eller vinduer.
- Tænd ikke for apparatet i nærheden af brandbare materialer (persienner, gardiner m.v.) eller nær andre varmekilder (kogeplader, gasblus etc.).
- I tilfælde af brand, prøv da aldrig at slukke flammerne med vand. Luk låget. Kvæl flammerne med et fugtigt viskestykke.
- Flyt ikke rundt på apparatet, hvis det indeholder væske eller varm mad.
- Hvis apparatet har en udtagelig inderbeholder, tag den da aldrig ud mens apparatet er tændt.
- Sænk aldrig apparatet eller det elektriske kontrolpanel ned i vand!
- Inden du afskaffer apparatet, bør batteriet til timeren tages ud af et autoriseret serviceværksted (afhængigt af model).

Tilberedning af mad

- Tænd aldrig apparatet uden olie eller fedt i. Mængden af olie skal altid være mellem det angivne minimum og maksimum niveau.
- Ved brug af fast fedtstof, skæres fedtstoffet i mindre stykker og smeltes i en seperat gryde.Derefter hældes fedtstoffet forsigtigt ned i frituregrydens inderbeholder. Anbring aldrig fast fedtstof direkte i inderbeholder eller kurv, da dette vil ødelægge apparatet.
- Bland ikke forskellige typer olier.
- Overfyld aldrig friturekurven. Overskrid aldrig maksimum.
- o Hvis apparatet er udstyret med udtageligt antilugtfilter, bør det udskiftes efter 10 - 15 ganges brug (Aktivt ulfilter), efter 30 - 40 ganges brug (Super aktivt kulfilter) eller efter 80 ganges brug (Kulstoffilter).

Vi anbefaler

- Begræns temperaturen til 170°C, specielt for kartofler.
- Anvend kurven til pommes frites.
- Kontroller tilberedningen. Det er ikke sundt at spise hverken brun eller brændt mad. Den skal være gylden.
- Filtrer/rens olien efter hvert brug for at undgå, at madrester brænder. Udskift olien med jævne mellemrum (8-10 ganges brug).
- Spis en afbalanceret og varieret kost, der indeholder meget frugt og mange grøntsager.
- Opbevar dine friske kartofler i et rum over 8°C.
- For at opnå det bedste og hurtigste resultat med friturestegning, anbefales det at begrænse antallet af pommes frites til 1/2 kurv pr. friturebad.
- Ved tilberedning af større mængder mad eller kartofler falder temperaturen hurtigt efter at have sænket kurven i olien. Under stegningen er temperaturen ikke over 175°C selvom termostaten er ved 190°C (temperaturen før nedsænkning af kurven).

Svenska

Säkerhetsföreskrifter

Denna apparat är i enighet med gällande säkerhetsregleringar och direktiv.

Kontrollera att den nätspänning som finns i hemmet stämmer överens med det voltantal som står på apparaten.

Om apparaten ska användas i ett annat land än där den inhandlats, be en auktoriserad serviceverkstad kontrollera apparaten innan användning.

Denna apparat är endast till för enskilt bruk. Skador som uppkommit genom fackmässigt bruk, ovarsam användning eller om inte bruksanvisningen följts, täcks inte av garantin.

Installation

- Använd inte apparaten om själva apparaten eller dess sladd är skadad, om den har tappats i marken eller uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar normalt. I dessa fall måste den lämnas in till närmaste auktoriserade serviceverkstad. Försök aldrig att själv demontera apparaten.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat eluttag.
- Använd inte förlängningssladd. Om du på eget ansvar ändå använder en sådan måste den var i gott skick, försedd med jordledning och med en effekt som passar apparaten.
- Om sladden har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer.
- Lämna inte sladden hängande.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Dra alltid ur sladden direkt efter användning, innan du flyttar apparaten och innan rengöring och underhåll.

Användning

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag och ej i närheten av vatten.
- Lämna aldrig apparaten inom räckhåll för barn om du inte har uppsikt över dem.
- Denna elektriska apparat fungerar vid höga temperaturer, vilket kan ge upphov till brännskador. Vidrör inte apparatens varma metalldelar, filtret eller fönstret.
- Använd inte apparaten i närheten av brännbara material (gardiner, förhängen etc.) eller i närheten av yttre värmekällor (gasspis, kokplatta etc.).
- Vid eventuell eldsvåda, försök inte släcka elden med vatten. Stäng locket. Kväv lågorna med ett fuktat tygstycke.
- Flytta inte apparaten när den är fylld med het vätska eller mat.
- Om du har en löstagbar innerbehållare får du aldrig ta ur den medan fritösen är på.
- Sänk aldrig ner apparaten eller den elektriska kontrollenheten i vatten!
- Innan du slänger apparaten måste batteriet till timern tas ut av en auktoriserad serviceverkstad (beroende på modell).

Tillagning

- Koppla aldrig in din fritös utan att du har fyllt på med fett eller olja. Oljenivån måste alltid vara någonstans mellan minimum- och maximummarkeringarna.
- Om vegetabiliskt fett i fast form används, skär detta i mindre bitar och smält det först i en kastrull vid sidan om. Häll därefter ned det smälta fettet i friteringsbehållaren. Lägg aldrig det vegetabiliska fettet direkt i behållaren då det kan försämra fritösens livslängd.
- Blanda inte olika sorters olja eller fett.
- Överfyll inte frityrkorgen. Överskrid aldrig maxgränsen för hur stor kvantitet fritösen rymmer.
- Om du har ett avtagbart antiluktfilter bör detta bytas efter 10 till 15 användningar (skumfilter) eller efter 30 till 40 användningar (kassettfilter med mättnadsindikator) eller efter 80 användningar (karbonfilter).

Rekommendationer

- Begränsa tillagningstemperaturen till 170°C, särskilt för potatis.
- Använd korgen för pommes frites.
- Kontrollera tillagningen: Ät inte bränd mat.
- Rengör oljan efter varje användning för att undvika att rester fattar eld. Byt olja regelbundet.
- Ät en balanserad och varierad kost med mycket frukt och grönsaker.
- Förvara dina färska potatisar i ett rum med temperatur över 8°C.
- För bra och snabb tillagning rekommenderar vi att du begränsar mängden pommes frites till 1/2 korg per gång.
- För större kvantiteter av mat eller potatis sjunker temperaturen mycket snabbt efter att du har satt i korgen. Under själva tillagningen är inte temperaturen över 175°C även om termostaten visar 190°C. (= stabiliserad temperatur före isättning).

Norsk

Sikkerhetsforskrifter

Dette apparatet er i samsvar med gjeldende sikkerhetsregler og -normer.

Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med det som er indikert på apparatets typeskilt (vekselsstrøm).

Ettersom normene varierer fra land til land, bør produktet, hvis det skal brukes i et annet land enn der det er kjøpt, kontrolleres av et godkjent servicesenter/-verksted.

Dette apparatet er produsert for bruk i private husholdninger. All profesjonell bruk, uvøren bruk eller bruk i strid med denne bruksanvisningen, fører til bortfall av ethvert ansvar og garanti fra produsenten.

Les disse instruksjonene grundig, og oppbevar dem for senere bruk.

Tilkobling

- Ikke bruk produktet hvis dette eller strømledningen er skadet, eller hvis apparatet har falt ned og er synlig skadet eller ikke virker normalt. I disse tilfellene må apparatet leveres inn til et godkjent serviceverksted.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du likevel tar ansvaret for dette, må skjøteledningen være jordet, i god stand og tilpasset effekten på apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den, for å unngå fare, erstattes ved et serviceverksted, av produsenten eller en annen profesjonell person. Demontér aldri apparatet selv.
- La aldri ledningen henge ned fra bordplaten.
- Når apparatet skal frakobles strøm, trekk i støpselet (og ikke i ledningen).
- Apparatet skal alltid strømfrakobles: etter bruk, ved forflytning og ved rengjøring.

Bruk

- Sett apparatet på en flate som er rett og stabil, og i god avstand fra vann.
- La aldri apparatet være i bruk uten tilsyn. Og la ikke barn bruke apparatet.
- Dette elektriske apparatet genererer høye temperaturer som kan forårsake forbrenninger. Ikke berør de utvendige metalldelene, filteret eller vinduet mens apparatet er i bruk eller før det er avkjølt.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av brannfarlige produkter (persienner, gardiner…), og heller ikke i nærheten av andre varmekilder (gassbluss, kokeplater…).
- Hvis det antenner, prøv aldri å slukke flammene med vann! Lukk lokket. Kvel flammene med en fuktig klut.
- Ikke flytt apparatet når det inneholder væske eller varm mat.
- Hvis beholderen er uttakbar, ta den aldri ut mens frityrkokeren er på.
- Legg aldri apparatet, ledningen eller den elektriske kontrollenheten i vann!
- Før du kvitter deg med apparatet må batteriet til timeren (på enkelte modeller) tas ut og leveres til et godkjent oppsamlingssted (bensinstasjoner, servicesentre, innsamlingsbokser og lignende.).

Fritering

- Sett aldri støpselet i stikkontakten uten at du har olje eller fett i frityrkokeren. Oljenivået må alltid være mellom min. og maks nivå.
- Hvis du bruker fast fett: Skjær det i terninger, og smelt det i en kasserolle før du tømmer det forsiktig i frityrkokeren. Ha aldri fettet usmeltet direkte i frityrkokeren eller frityrkurven da det vil føre til at produktet fortere går i strykker.
- Ikke bland forskjellig typer av olje.
- Ikke fyll frityrkokeren for full, dvs. aldri fyll den over maks. nivå.
- Hvis du har et uttakbart anti-lukt filter, bør dette skiftes etter 10-15 friteringer (ved skumfilter), eller etter 30-40 friteringer (ved filterkassett med metningsindikator), eller etter 80 friteringer (ved karbonfilter).

Anbefalinger

- Begrens friteringstemperaturen til 170°C spesielt til poteter.
- Bruk frityrkurven til pommes frites.
- Kontroll av friteringen: maten skal ikke være brun eller svidd, men gylden.
- Filtrer oljen etter hver bruk for at ikke matrester svir eller forringer oljen.
- Ha en balansert og variert diett med masse frukt og grønnsaker.
- Lagre poteter i et rom med en temperatur på over 8°C.
- For å få best mulig resultat, anbefaler vi at kurven ikke er mer en halvfull ved fritering av pommes frites.
- Hvis en større mengde mat legges i kurven, vil temperaturen synke raskt etter at kurven er senket ned i oljen. Mens friteringen pågår vil temperaturen ikke være over 175°C selv om termostaten er innstilt på 190°C (= stabilisert temperatur før nedsenking av maten).

Suomi

Turvaohjeet

Tämä laite on voimassa olevien turvallisuusohjeiden ja direktiivien mukainen.

Tarkista että virtalähteen jännite vastaa laitteen jännitettä (ainoastaan vaihtovirta).

Moninaiset voimassa olevat standardit huomioonottaen laite kannattaa tarkistuttaa valtuutetussa huoltopisteessä ennen käyttöä, mikäli sitä käytetään muualla kuin ostomaassa.

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Jos laitetta käytetään ammattimaisesti, asiattomasti tai vastoin ohjeita, valmistaja ei ota vastuuta vahingoista ja takuu raukeaa.

Lue käyttöohjeet läpi huolellisesti ja talleta ne.

Virran kytkeminen

- Älä käytä laitetta, jos laite tai johto on vioittunut, jos laite on pudonnut tai kaatunut ja on selvästi vaurioitunut tai ei toimi kunnolla. Jos edellä mainittu tilanne on ilmennyt, laite on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
  Älä yritä korjata laitetta itse.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin teet niin, omalla vastuullasi, käytä johtoa joka on hyväkuntoinen, maadoitettu ja on riittävästi mitoitettu laitteen tehoa varten.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muun ammattihenkilön toimesta, vaaran välttämiseksi.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydältä.
- Älä irrota johtoa irti seinästä johdosta vetämällä.
- Ota johto irti seinästä heti käytön jälkeen, siirtäessäsi laitetta tai ennen puhdistusta ja huoltoa.

Käyttö

- Käytä laitetta tasaisella, tukevalla alustalla riittävän etäällä vesipisteestä.
- Älä koskaan jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa.
- Laite lämpiää erittäin kuumaksi mikä voi aiheuttaa palovammoja, siksi on tärkeää olla koskematta metalliosiin, suodattimeen tai lasiosiin.
- Älä kytke laitetta lähellä helposti syttyviä materiaaleja (kaihtimet, verhot) tai lähellä lämmönlähteitä (kaasuliesi, lämpölevy).
- Jos öljy leimahtaa liekkeihin älä yritä sammuttaa vedellä vaan sulje kansi ja tukahduta tuli märällä pyyhkeellä.
- Älä siirrä laitetta kun se on täynnä nestettä tai kuumaa ruokaa.
- Jos laitteessa on irroitettava kulho, älä koskaan ota sitä pois kun laite on kytkettynä.
- Älä koskaan upota laitetta tai sähköosia sisältävää runkoa veteen!
- Ennen laitteen hävittämistä siitä on poistettava ajastimen paristo, joka toimitetaan keräyspisteeseen tai huoltoliikkeeseen (mallista riippuen).

Paistaminen

- Älä koskaan kytke friteerauskeitintä ilman että kulhossa on öljyä tai rasvaa. Öljyn määrä täytyy olla min ja max merkkien välissä.
- Jos käytät kiinteä kasvirasvaa, pilko ja sulata rasva ensin esim. erillisessä kattilassa ja sen jälkeen kaada rasva friteerauskeittimen kulhoon. Älä koskaan laita kiinteää rasvaa suoraan friteerauskeittimeen, kulhoon tai koriin, tämä saattaa vauroittaa laitteen.
- Älä sekoita erityyppisiä rasvoja.
- Älä ylitäytä koria, älä ylitä maksimi kapasiteettia.
- Jos laitteessa on irroitettava hajunpoistosuodatin, vaihda se joka 10-15 käyttökerran jälkeen (vaahtomuovisuodatin) 30-40 käyttökerran jälkeen (likaantumisen ilmaisimella varustettu suodatin) tai 80 käyttökerran jälkeen (hiilisuodatin).

Suosituksia

- Suosittelemme rajaamaan paistolämpötilan 170 asteesen varsinkin perunoita paistettaessa.
- Käytä koria tehdessäsi ranskalaisia perunoita.
- Valvo kypsymistä: älä syö ruskeaa tai paahtunutta vaan kullankeltaista ruokaa.
- Puhdista öljystä muruset jokaisen käytön jälkeen välttääksesi niiden palamista ja vaihda öljy säännöllisesti.
- Syö tasapainoista ja vaihtelevaa ruokaa, joka sisältää runsaasti hedelmiä ja vihanneksia.
- Säilytä tuoreet perunat alle 8 asteen lämpötilassa.
- Hyvän ja nopean paistotuloksen saamiseksi suosittelemme täyttämään korin vain puolilleen perunoita.
- Paistettaessa suuria määriä ruokaa tai perunoita, lämpötila laskee hyvin nopeasti heti korin laskemisen jälkeen. Näin paistettaessa lämpötila ei ole yli 175 astetta jos termostaatti on säädetty 190 asteeseen.

РУССКИЙ

Инструкции по безопасности

Этот прибор соответствует современным правилам безопасности, а также следующим директивам.

Проверьте, соотсетствует ли напряжение в сети указанному на приборе.

Принимая во внимание разнообразие существующих стандартов при использовании прибора в стране, отличной от той, где он был куплен, проверьте его в сертифицированном центре обслуживания.

Прибор разработан только для домашнего использования. При любом несоответствующем использовании, коммерческом использовании или несоблюдении инструкции изготовитель снимает с себя всякую ответственность, при этом теряется гарантия на прибор.

Прочитайте внимательно следующие инструкции по использованию и соблюдайте их.

Включение в сеть

- Не используйте прибор, если поврежден сам прибор или шнур, если прибор падал и имеет видимые повреждения, если прибор не функционирует должным образом. В этом случае прибор должен быть передан в авторизованный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Всегда включайте прибор в заземленную сеть.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, центром послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание любой опасности.
- Не оставляйте шнур свисающим вниз.
- Не выключайте прибор, потянув за шнур.
- Всегда выключайте прибор : как только Вы закончили пользоваться прибором, если Вы хотите его переставить, каждый раз, когда Вы собираетесь его ремонтировать или чистить.

Использование

- Используйте прибор на устойчивой, плоской рабочей поверхности, вдали от источников воды.
- Никогда не оставляйте прибор работающим без присмотра. Дети не должны иметь доступ к прибору.
- Данное электрическое оборудование работает при высокой температуре, что может послужить причиной возгорания. Не трогайте открытые металлические части, фильтр или смотровое окно.
- Не используйте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (занавески и т.п.) или вблизи открытых источников тепла (газовая плита и т.п.).
- В случае возгорания, никогда не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте крышку. Потушите пламя с помощью влажной тряпки.
- Никогда не перемещайте прибор, когда в нем находится жидкость или горячая пища.
- Никогда не пытайтесь вынуть чашу или дотронуться до нее,

когда фритюрница включена и находится в работе.

- Никогда не погружайте прибор или электрическую панель прибора в воду!
- Перед тем, как выбросить прибор, обязательно удалите из него батарейки и аккумуляторы.

Приготовление

- Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира. Уровень масла всегда должен быть между обозначениями min и max.
- Если Вы используйте твердый растительный жир, сначала порежьте его на кусочки и растопите в отдельной кастрюле, затем постепенно влейте его во фритюрницу. Никогда не кладите твердый растительный жир сразу во фритюрницу или корзину, т.к. это может привести к повреждениям в приборе.
- Не смешивайте масло разных типов.
- Не перегружайте фритюрницу, следуйте указаниям о максимальной вместимости.
- Если у Вас сменный фильтр против запаха, меняйте его после каждых 10-15 использований (фильтр-губка) или после 30-40 использований (картридж с индикатором) или после 80 использований (углеродный фильтр).

Рекомендации

- Ограничить время приготовления при температуре 170°C, в особенности при приготовлении картофеля.
- Использовать корзину для приготовления картофеля-фри.
- Следите за готовностью продукта: не пережаривайте его до коричневого цвета, продукт должен быть золотистого цвета.
- После каждого использования производите очистку масла для устранения из него остатков и регулярно меняйте масло.
- Употребляйте разнообразную пищу и соблюдайте сбалансированную диету , включающую большое количество овощей и фруктов.
- Храните свежий картофель при температуре выше 8°C.
- Для качественного и быстрого приготовления рекомендуется ограничивать количество картофельных чипсов, не превышая 1/2 корзины каждое приготовление.
- Для большего количества пищи: температура масла падает очень быстро сразу после погружения корзины. Во время приготовления эта температура не выше 175°C , даже если термостат установлен на 190°C.

Українськиий

Інструкції з техніки безпеки

Цей прилад відповідає положенням та директивам безпеки, що діють в момент виробництва.

Слід перевірити відповідність напруги джерела енергії напрузі, яка зазначена на приладі (змінний струм).

Враховуючі різні стандарти, якщо прилад використовується не в країні, де він був придбаний, його треба перевірити в спеціальному сервісному центрі.

Цей прилад розрахований лише на побутове використання. У випадках використання на виробництві, не за призначенням чи неспроможності виконати інструкції, виробник не несе жодної відповідальності, та гарантії не діють.

Ознайомтесь та виконуйте інструкції користування. Будьте обережні.

Коли Ви вмикаєте прилад у джерело живлення

- Не користуйтеся приладом, якщо прилад чи провід пошкоджені, якщо прилад не працює, або наявні видимі пошкодження, чи не працює належним чином.
- У вище зазначеному випадку прилад слід віднести до спеціального сервісного центру. Не можна розбирати прилад самостійно.
- Завжди вмикайте прилад у заземлену розетку.
- Не застосовуйте подовжувач. Якщо Ви приймаєте на себе відповідальність до його застосування, користуйтесь лише справним подовжувачем, що має заземлену розетку та відповідає потужності приладу.
- Якщо електричний кабель пошкоджений, його повинен замінити виробник, спеціальний сервісний центр чи особа, яка має на це право для запобігання небезпеці.
- Не залишайте шнур висіти.
- Не вимикайте прилад шляхом витягування шнура.
- Завжди вимикайте прилад після використання, коли пересуваєте його, та перед будь-яким миттям чи зберіганням.

Користування

- Використовуйте рівну, стійку, вогнетривку поверхню на відстані від води.
- Ніколи не залишайте прилад в межах досяжності дітей без догляду.
- Цей електричний прилад працює при високих температурах, що може викликати опіки. Не торкайтеся поверхневих металевих частин, фільтра чи віконця...
- Не вмикайте прилад поруч з вогненебезпечними матеріалами (жалюзі, штори...) чи біля зовнішніх джерел нагрівання (газова плитка, електрична плитка тощо).
- У випадку вогню ніколи не намагайтеся гасити вогонь водою. Закрийте кришку. Гасіть полум'я вологою ганчіркою.
- Не пересувайте прилад, коли він наповнений рідиною чи гарячою їжею.
- Якщо ви маєте змінну миску, ніколи не виймайте її під час роботи приладу.
- Ніколи не занурюйте прилад чи електричний шнур у воду!
- Перед тим, як викидати прилад, треба вийняти таймерний акумулятор в спеціальному сервісному центрі (залежно від моделі).

Приготування

- Ніколи не вмикайте глибоку смажильницю без олії чи жиру в середині. Рівень олії завжди повинен бути між мінімальними та максимальними показниками.
- Якщо Ви використовуєте твердий рослинний жир, спочатку поріжте його на шматочки та розігрійте на невеликому вогні на окремій сковороді. Ніколи не кладіть твердий жир безпосередньо в глибоку миску для смаження чи кошик для смаження, тому що це може призвести до пошкодження приладу.
- Не змішуйте різні типи олії.
- Не переповнюйте кошик, ніколи не перевищуйте максимальну потужність.
- Якщо Ви маєте змінний фільтр проти запахів, міняйте його після кожних 10-15 використань (пінопластовий фільтр) чи

після 30-40 використань (картридж з показником насичення), чи 80 використань (вугільний фільтр).

Рекомендації

- Обмежуйте температуру приготування до 170 °C, особливо для картоплі.
- Використовуйте кошик для чіпсів.
- Стежте за приготуванням: Не їжте пригорілих страв.
- Витирайте олію після кожного користування, щоб запобігти виникненню пригорілих крихт, та періодично міняйте.
- Їжте збалансовану та різноманітну їжу, яка містить багато фруктів та овочів.
- Зберігайте свіжу картоплю в приміщенні температурою 8 °C.
- Для швидкого та якісного приготування рекомендуємо обмежити кількість чіпсів половиною кошика на одне смаження.
- Для багатьох продуктів чи картоплі температура знижається дуже повільно після опускання кошика. Під час приготування ця температура ніколи не підіймається вище 175 °C, навіть коли термостат має температуру 175 °C (фіксована температура до опущення).

Polski

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie jest zgodne z regulacjami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz odpowiednimi dyrektywami.

Przed użyciem sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu.

Z powodu różnic w normach dotyczących elektryczności, jeśli urządzenie jest używane w innym kraju niż zostało zakupione powinno zostać sprawdzone przez Autoryzowany Punkt Serwisowy.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku użycia do celów profesjonalnych lub użycia niezgodnego z instrukcją obsługi producent nie ponosi odpowiedzialności.

Instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować.

Podłączanie

- Urządzenia nie wolno używać ani podłączać do zasilania, jeśli: przewód zasilający jest uszkodzony lub nie funkcjonuje prawidłowo, urządzenie upadło, urządzenie jest widocznie uszkodzone lub nie funkcjonuje prawidłowo.
  W takich przypadkach należy skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Punktem Serwisowym w celu ewentualnej naprawy urządzenia. Nie wolno samodzielnie demontować urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka.
- Nie należy używać przedłużacza. Jeżeli chcą Państwo jednak użyć przedłużacza na własną odpowiedzialność należy używać przedłużacza, który jest w dobrym stanie technicznym, posiada uziemienie i jest odpowiedni do mocy urządzenia.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, Autoryzowany Punkt Serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Urządzenie należy odłączać od sieci: po każdym użyciu, w czasie przesuwania, przed czyszczeniem.

Używanie

- Używać na płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej, z dala od wody.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia z zasięgu dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie elektryczne funkcjonuje przy wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia. Nie dotykać widocznych elementów metalowych, filtra ani okienka.
- Nie włączać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, rolety...) lub w pobliżu źródła ciepła (kuchenki gazowej, płyty elektrycznej...)
- W razie pożaru nie gasić płomieni wodą. Zamknąć pokrywę i ugasić płomienie wilgotną tkaniną.
- Nie przenosić urządzenia kiedy jest ono wypełnione płynem lub produktami spożywczymi.
- W przypadku modeli z wyjmowaną misą, nie należy nigdy jej wyjmować, kiedy urządzenie jest włączone.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub elektrycznej podstawy w wodzie!
- Przed wyrzuceniem urządzenia należy usunąć baterię z czasomierza (w zależności od modelu) w Autoryzowanym Punkcie Serwisowym.

Gotowanie

- Nigdy nie podłączać urządzenia bez oleju. Poziom oleju musi być zawsze pomiędzy wskaźnikiem min i max.
- Jeśli używa się stałego tłuszczu roślinnego, należy najpierw pokroić go na kawałki i stopić na wolnym ogniu w osobnym naczyniu, następnie ostrożnie przelać do frytownicy.
- Nigdy nie roztapiać tłuszczu stałego bezpośrednio we frytownicy, ponieważ może to prowadzić do zniszczenia urządzenia.
- Nie należy mieszać różnych rodzajów oleju.
- Nie należy przepełniać koszyka, nigdy nie przekraczać maksymalnej pojemności.
- W przypadku modeli wyposażonych w filtr antyzapachowy, filtr należy wymieniać co 10-15 użyć (filtr gąbkowy), co 30-40 użyć (wskaźnik nasycenia) lub 80 użyć (filtr węglowy).

Zalecenia

- Ograniczyć temperaturę smażenia do 170°C, szczególnie w przypadku ziemniaków.
- Do smażenia frytek używać koszyka.
- Kontrolować smażenie; nie jeść spalonych pokarmów tylko takie, które są usmażone na złoto.
- Aby zapobiec paleniu się okruchów, filtrować olej po każdym smażeniu i wymieniać go regularnie.
- Należy stosować zbalansowaną i różnorodną dietę, która zawiera dużo warzyw i owoców.
- Przechowywać świeże ziemniaki w temperaturze powyżej 8°C.
- Dla lepszego i szybszego gotowania zalecamy ograniczyć ilość frytek do połowy koszyka na jedno smażenie.
- Przy dużej ilości smażonych składników po zanurzeniu koszyka temperatura bardzo szybko spada. W czasie smażenia temperatura nie przekracza 175°C nawet, jeśli termostat jest nastawiony na 190°C.

Magyar

Biztonsági utasítások

Ez a készülék konform a hatályban levő biztonsági szabályozással és direktívákkal.

Ellenőrizze, hogy a hálózati tápfeszültség megfelel a készüléken jelzett értéknek (váltakozó áram).

Mivel eltérő szabványok vannak érvényben, abban az esetben, ha a készüléket nem a vásárlási országban kívánja használni, ellenőriztesse az olajsütőt valamelyik hivatalos Szerviz Központtal.

A vásárolt készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nagyüzemi használat, nem rendeltetésszerű használat illetve a használati utasításban foglaltaktól eltérő használat esetén a gyártó nem vállal felelősséget és garanciát a berendezésért.

Kérjük olvassa át figyelmesen a használati utasítást és tartsa azt biztonságos helyen.

Hálózati csatlakoztatás

- Ne használja az olajsütőt abban az esetben, ha az olajsütő vagy a hálózati vezeték megrongálódott, ha az olajsütő leesett, vagy nem működik megfelelően, vagy láthatóan megsérült. Ilyen esetekben az olajsütőt be kell vinni valamelyik hivatalos Szerviz Központba. Semmilyen körülmények között ne szedje szét az olajsütőt.
- Minden esetben földelt aljzathoz csatlakoztassa a berendezést.
- Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha mégis szüksége van erre, csak jó állapotban lévő hosszabbító vezetéket és olyan aljzatot használjon, amely földelt és megfelelő a készülékhez.
- Ha a hálózati vezeték megrongálódott, azt csak a gyártó, valamelyik felhatalmazott Szerviz Központ vagy megfelelő képzettségű szakember cserélheti ki.
- Ne hagyja a vezetéket lógva.
- Soha ne kapcsolja ki a berendezést a hálózati vezeték kihúzásával.
- Minden esetben húzza ki a berendezés hálózati vezetékét: közvetlenül a használatot követően, mozgatás közben, tisztítás illetve karbantartás előtt.

Használat

- Lapos, stabil, hőálló felületre helyezze el az olajsütőt, víztől távoli helyen.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a berendezést gyermekek közelében.
- Ez a készülék magas hőmérsékleten működik, amely égési sérüléseket okozhat. Ezért ne érintse a fém részeket, a szűrőt, és az ablakot.
- Ne használja a berendezést gyúlékony anyagok (függöny, stb.) illetve külső hőforrások (gáztűzhely, villanyfőzőlap, stb.) közelében.
- Tűz esetén soha ne próbálja azt vízzel oltani . Csukja le a fedelet. Egy ronggyal fojtsa el a tüzet.
- Ne mozgassa a berendezést, amikor tele van folyadékkal vagy forró étellel.
- Ha a berendezés kivehető tállal van felszerelve, soha ne vegye ki azt, amíg a sütő be van kapcsolva.
- A készüléket vagy az elektromos panelt soha ne merítse vízbe!
- Mielőtt kidobná a készüléket, az időmérő elemét távolíttassa el belőle valamelyik hivatalos Szerviz Központban (típustól függően).

Sütés

- Soha ne használja a berendezést olaj vagy zsiradék nélkül. Az olaj szintjének minden esetben a minimális és a maximális jelzések között kell lennie.
- Ha szilárd növényi zsiradékot használ, vágja fel darabokra és hagyja, hogy megolvadjon az olajsütő táljában.
- Ne tegyen zsiradékot közvetlenül az olajsütő kosárba, mivel az károsíthatja a berendezést.
- Ne keverjen össze különböző fajta olajokat.
- Ne töltse túl a kosarat, soha ne lépje túl a maximális befogadó képességet.
- Ha a készülék kivehető szagszűrővel rendelkezik, cserélje ki azt 10 - 15 használat (szivacsszűrő), illetve 30 - 40 használat (telítettségjelzővel ellátott szűrőbetét) után.

Javaslatok

- A sütési hőmérsékletet ne állítsa 170°C-nál magasabbra, különösen burgonya sütése esetén.
- Chips sütéséhez használja a kosarat.
- Figyelje a sütési folyamatot: Ne egyen égett ételt.
- Minden használat után tisztítsa meg az olajat az égett daraboktól, cseréljen rendszeresen olajat.
- Étrendjét úgy alakítsa ki, hogy abban sok gyümölcs zöldség kapjon helyet.
- A friss burgonyát 8°C-nál magasabb hőmérsékletű helyiségben tárolja.
- A jó minőség és a gyors sütés érdekében azt ajánljuk, hogy minden egyes sütésnél csak félig töltse meg az olajsütő kosarát.
- Nagyobb mennyiségű burgonya sütése esetén az olaj hőmérséklete nagyon gyorsan lecsökken a kosár leeresztését követően. Sütés közben a hőmérséklet sohasem lépi túl a 175°C-ot, még abban az esetben sem, ha a termosztát 190°C-ra van beállítva (=Stabilizált Hőmérséklet leeresztés előtt).

Česky

Bezpečnosti pokyny

Tento prístroj je v súlade s bezpečnostnými nariadeniami a normami.

Zkontrolujte, že napětí zdroje energie odpovídá hodnotě napětí uvedené na spotřebiči (střídavý proud).

S přihlédnutím ke skutečnosti, že v různých zemích platí různé standardy, používáte-li spotřebič v jiné zemi, než ve které jste ho zakoupili, nechejte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním centru.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech. V případě jeho odborného nebo nesprávného použití a nebo při nedodržení uvedených pokynů nepřijímá výrobce jakoukoli zodpovědnost a záruka je v takovém případě neplatná.

Přečtěte si návod k obsluze a pokyny v něm obsažené dodržujte. Návod uschovejte.

Připojení ke zdroji energie

- Spotřebič nepoužívejte, jestliže je poškozený nebo jestliže je poškozená přívodní šňůra, v případě, že Vám spadl na zem

nebo je na něm zřejmé jakékoli poškození, či v případě, že nefunguje správně.
Jestliže zaznamenáte jednu z výše zmíněných skutečností, odevzdejte spotřebič v autorizovaném servisním centru. Spotřebič sami nedemontujte.

- Spotřebič vždy zapojujte do zásuvky s uzemněním.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Jestliže na sebe v takovém případě přeberete zodpovědnost, použijte pouze prodlužovací šňůru, která je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemněním a vyhovuje hodnotě výkonu spotřebiče.
- Jestliže je přívodní kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, autorizované servisní centrum nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset.
- Spotřebič neodpojujte ze zástrčky tak, že zatáhnete za přívodní šňůru.
- Vždy odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie: ihned po použití, jestliže s ním chcete pohybovat, předtím, než ho vyčistíte nebo provedete údržbu.

Použití

- Používejte na stabilní kuchyňské lince a dbejte na to, aby se spotřebič nedostal do kontaktu s vodou.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v dosahu dětí bez dozoru.
- Během používání tohoto elektrického zařízení dochází k jeho zahřívání na vysoké teploty a může tedy dojít k popálení. I když je vnější povrch spotřebiče odolný proti vysokým teplotám, nedotýkejte se jeho kovových částí, filtru nebo okýnka.
- Nezapínejte spotřebič v blízkosti hořlavých předmětů (rolety, záclony...) nebo v blízkostí externích zdrojů tepla (plynový sporák, horké plotýnky atd.).
- V případě požáru se nikdy nesnažte uhasit plameny vodou. Uzavřete víko. Zmírněte plameny vlhkým hadrem
- Se spotřebičem nepohybujte, jestliže je naplněný tekutinou nebo horkými potravinami.
- Jestliže je ve spotřebiči vyjímatelná nádoba, nikdy ji nevyjímejte, když je spotřebič v provozu.
- Nikdy neponořujte přístroj podstavec, síť a electrickou základnu do vody!
- Než spotřebič vyhodíte, baterii časového spínače musí odstranit v autorizovaném servisním centru (závisí na typu modelu).

Fritování

- Nikdy nepřipojujte fritovací hrnec ke zdroji elektrické energie, aniž byste ho nenaplnili olejem nebo tukem. Hladina oleje musí být vždy mezi značkami pro minimální a maximální množství.
- Používáte-li tuhý přírodní tuk, nakrájejte ho nejprve na kousky a nechejte ho při nízké teplotě rozpustit v samostatné nádobě. Poté ho opatrně vlijte do fritovací nádoby.
- Nikdy nevkládejte tuhý přírodní tuk přímo do fritovací nádoby nebo do fritovacího košíku, protože to by mohlo způsobit poškození přístroje.
- Nemíchejte různé druhy oleje.
- Nikdy nenaplňujte košík až příliš, nikdy nepřekračujte jeho maximální kapacitu.
- Jestliže je ve fritovacím hrnci vyjímatelný filtr na zachytávání pachů, vyměňte ho po každých 10 – 15 použitích (pěnový filtr) nebo po 30 – 40 použitích (zásobník s indikátorem nasycení) nebo po 80 použitích (uhlíkový filtr).

Doporučení

- Omezte teplotu při fritování na 170°C, zejména fritujete-li brambory.
- Na fritování bramborových hranolek použijte fritovací košík.
- Kontrola fritování: nejezte potraviny, které jsou dohněda opečené a nebo spálené, ale pouze dozlatova opečené.
- Po každém použití olej vyčistěte od zbytků, které by se v něm mohly spálit a pravidelně olej měňte.
- Jezte vyváženou a různorodou stravu, která obsahuje spoustu ovoce a zeleniny.
- Brambory skladujte při pokojové teplotě nad 8°C.
- Při fritování velkého množství potravin nebo brambor klesá teplota velmi rychle ihned po ponoření fritovacího košíku do hrnce. Během fritování nepřesáhne tato teplota 175°C, i když je termostat na 190°C (= stabilizovaná teplota před ponořením fritovacího košíku do hrnce).

Slovensky

Bezpečnostné pokyny

Tento prístroj je v súlade s bezpečnostnými nariadeniami a normami.
Skontrolujte, či napätie zdroja energie zodpovedá hodnote napätia uvedenej na spotrebiči (striedavý prúd).
S prihliadnutím na skutočnosť, že v rôznych štátoch platia rôzne štandardy, v prípade, ak používate spotrebič v inom štáte, než v ktorom ste ho zakúpili, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom centre.
Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach. V prípade jeho neodborného alebo nesprávneho použitia alebo pri nedodržaní uvedených pokynov neprijíma výrobca nijakú zodpovednosť a záruka je v tom prípade neplatná.
Prečítajte si návod na obsluhu a dodržiavajte v ňom obsiahnuté pokyny. Návod uschovajte.

Pripojenie ku zdroju energie

- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený alebo ak je poškodená prívodová šnúra, v prípade, že Vám spadol na zem alebo je na ňom viditeľné akékoľvek poškodenie, či v prípade, že nefunguje správne.
  Ak zaznamenáte jednu z vyššie uvedených skutočností, odovzdajte spotrebič v autorizovanom servisnom centre. Spotrebič sami nedemontujte.
- Spotrebič vždy zapájajte do zásuvky s uzemnením.
- Nepoužívajte predlžovaciu šnúru. Ak na seba v takom prípade preberiete zodpovednosť, použite len predlžovaciu šnúru, ktorá je v dobrom stave, má zástrčku s uzemnením a vyhovuje hodnote výkonu spotrebiča.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné centrum alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nenechávajte prívodnú šnúru voľne visieť.
- Spotrebič neodpájajte zo zástrčky (zásuvky) tak, že zatiahnete za prívodnú šnúru.
- Vždy odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie: ihneď po použití, ak ním chcete pohybovať, predtým, než ho

vyčistíte alebo urobíte údržbu.

Použitie

- Používajte na stabilnej kuchynskej linke a dbajte o to, aby sa spotrebič nedostal do kontaktu s vodou.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dohľadu v dosahu detí.
- Počas používania tohto elektrického zariadenia dochádza k jeho zahrievaniu na vysoké teploty a môže teda dôjsť k popáleniu. I keď je vonkajší povrch spotrebiča odolný voči vysokým teplotám, nedotýkajte sa jeho kovových častí, filtra alebo okienka.
- Nezapínajte spotrebič v blízkosti horľavých predmetov (rolety, záclony...) alebo v blízkosti externých zdrojov tepla (plynový sporák, horúce platničky atď...).
- V prípade požiaru sa nikdy nesnažte uhasiť plamene vodou. Uzavrite veko. Zmiernite plamene vlhkou handrou.
- Spotrebičom nepohybujte, ak je naplnený tekutinou či horúcimi potravinami.
- Ak je v spotrebiči vyberateľná nádoba, nikdy ju nevyberajte, keď je spotrebič v prevádzke.
- Nikdy neponárajte prístroj, podstavec, sieť a elektrickú základnu do vody!
- Prv než spotrebič vyhodíte, je nutné batériu časového spínača odstrániť v autorizovanom servisnom centre (závisí od typu modelu).

Fritovanie

- Nikdy nepripájajte fritovací hrniec k zdroju elektrickej energie bez toho, aby ste ho naplnili olejom či tukom. Hladina oleja musí byť vždy medzi značkami pre minimálne a maximálne množstvo.
- Ak používate tuhý rastlinný tuk, rozkrájajte ho na kúsky a najskôr ho nechajte rozpustiť na miernom ohni na panvici, potom ho pomaly nalejte do nádoby fritovacieho hrnca.
- Nikdy neukladajte tuk v tuhom stave priamo do nádoby fritovacieho hrnca alebo fritovacieho košíka, pretože by tak mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nemiešajte rôzne druhy oleja.
- Košík nikdy nenapĺňajte nadmerne, nikdy neprekračujte jeho maximálnu kapacitu.
- Ak je vo fritovacom hrnci vyberateľný filter na zachytávanie pachov, vymeňte ho po každých 10 – 15 použitiach (penový filter) alebo po 30 – 40 použitiach (zásobník s indikátorom nasýtenia) či po 80 použitiach (uhlíkový filter).

Odporúčania (rady)

- Obmedzte teplotu pri fritovaní na 170°C, najmä ak fritujete zemiaky.
- Na fritovanie zemiakových hranolčekov použite fritovací košík.
- Kontrola fritovania: nejedzte potraviny, ktoré sú opečené dohneda či spálené, ale len opečené do zlatista.
- Po každom použití vyčistite olej od zvyškov, ktoré by sa v ňom mohli spáliť, a olej pravidelne meňte.
- Jedzte vyváženú a rôznorodú stravu, ktorá obsahuje veľa ovocia a zeleniny.
- Zemiaky skladujte pri izbovej teplote nad 8°C.
- Pri fritovaní veľkého množstva potravín alebo zemiakov teplota veľmi rýchlo klesá ihneď po ponorení fritovacieho košíka do hrnca. Počas fritovania táto teplota nepresiahne 175°C, hoci je termostat na 190°C (= stabilizovaná teplota pred ponorením fritovacieho košíka do hrnca).

Srpski

Sigurnosna uputstva

Ovaj aparat odgovara bezbedonosnim propisima i uslovima koji su na snazi.

Proverite da li napon iz mreže odgovara naponu koji je označen na proizvodu (naizmenična struja). Ako uređaj ne upotrebljavate u istoj državi gde ste ga kupili, zbog različitih važećih normi odnesite ga na pregled kod ovlašćenog servisa.

Ovaj uređaj je proizveden isključivo za kućnu upotrebu. U slučaju njegovog profesionalnog korišćenja, neodgovarajuće upotrebe ili nepridržavanja uputstva, proizvođač ne snosi odgovornost niti priznaje garanciju.

Pročitajte i sledite uputstva za upotrebu i čuvajte ih.

Uključivanje

- Ne koristite uređaj ukoliko su on ili kabal oštećeni, ukoliko je pao
- Uređaj uvek priključujte na uzemljenu utičnicu.
- Ne upotrebljavajte produžne kablove. Ako već preuzmete odgovornost za takvu upotrebu, upotrebite produžni kabl koji je uzemljen i odgovara snazi aparata.
- Ne ostavljajte kabl da visi.
- Ne vucite za kabl kada želite da isključite uređaj.
- Uvek izvucite kabl iz utičnice: odmah posle upotrebe, kada ga pomerate, pre čišćenja ili održavanja.

Upotreba

- Upotrebljavajte stabilnu i ravnu radnu površinu, zaštićenu od vode.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora u dosegu dece.
- Ovaj električni aparat radi na visokim temperaturama koje mogu prouzrokovati opekotine. Ne dodirujte metalne delove, filter ili prozorčić..
- Ne uključujte uređaj u blizini zapaljivih materijala (zavese, roletne...) ili u blizini izvora topline (plinski šporet, grejne ploče...).
- U slučaju izbijanja požara nikada ne pokušavajte da ugasite vatru sa vodom. Zatvorite poklopac. Ugušite vatru sa vlažnom tkaninom.
- Ne pomerajte uređaj u kome se nalazi vruća tečnost ili vruća hrana.
- Ukoliko je uređaj sa posudom koja se skida, nikada je ne vadite ok je friteza uključena.
- Nikada ne zaranjajte uređaj ili električne kontrolne jedinice u vodi!
- Pre nego što vaš uređaj odnesete na otpad, odstranite baterije i odložite ih u centar za sakupljanje posebnih otpadaka ili ih predajte ovlašćenom servisnom centru.

Kuvanje

- Nikada ne uključujte praznu fritezu (bez ulja ili masti). Poštujte najmanju i najveću dopuštenu količinu ulja.
- Ako koristite čvrstu masnoću biljnog porekla, isecite je na komade i istopite je u dubljem tiganju. Nikada ne stavljajte masnoću direktno u korpu za fritiranje, zato što će to uticati na ispravnost aparata.

- Ne mešajte različite vrste ulja i masnoća.
- Ne prepunjavajte posudu, poštujte ograničenu količinu.
- Ukoliko vaša friteza ima zamijenjivi filter protiv mirisa, zamenite ga svakih 10-15 upotreba (penasti filter) ili svakih 30-40 upotreba (uložak za kontrolu zasićenosti), ili nakon 80 upotreba (ugljeni filter).

Preporuke

- Ograničite temperaturu prženja na 170°C, naročito za krompire.
- Koristite posudu za pommes frites.
- Kontrolirajte prženje: nije dobra smeđa ni zagorena već zlatna hrana.
- Očistite ulje nakon svake upotrebe kako bi izbegli rizik od zagorele hrane.
- Konzumirajte uravnoteženu i raznovrsnu prehranu koja uključuje mnogo voća i povrća.
- Sveži krompir čuvajte u sobi na oko 8°C.
- Za dobro i brzo prženje preporučujemo vam prženje pola posude hrane.
- Za veće količine hrane ili krompira, temperatura brzo opada odmah nakon uranjanja posude. Dok pržite, temperatura nije iznad 175°C čak i ako je termostat namešten na 190°C.

Hrvatski

Sigurnosne upute

Ovaj uređaj je proizveden u skladu sa sigurnosnim normama i važečim smjernicama.

Provjerite da li napon iz mreže odgovara naponu koji je označen na proizvodu (izmjenična struja). Ako uređaj ne upotrebljavate u istoj državi gdje ste ga kupili, zbog različitih važećih normi odnesite ga na pregled kod ovlaštenog servisa.

Ovaj uređaj je proizveden isključivo za kućnu upotrebu.

U slučaju njegovog profesionalnog korištenja, neodgovarajuće uppotrebe ili nepridržavanja uputa, proizvođač ne snosi odgovornost niti priznaje jamstvo.

Pročitajte i slijedite upute za upotrebu, te ih čuvajte.

Uključivanje

- Ne koristite uređaj ukoliko je on ili kabel oštećen, ukoliko je pao na pod, ukoliko je vidljivo oštećen ili ukoliko ne radi ispravno.
- Uređaj uvijek priključujte na uzemljenu utičnicu.
- Ne upotrebljavajte produžne kablove. Ako već preuzmete odgovornost za takvu upotrebu, upotrijebite produžni kabel koji je uzemljen i odgovara snazi aparata.
- Ne ostavljajte kabel da visi.
- Ne vucite za kabel kada želite isključiti uređaj.
- Uvijek izvucite kabel iz utičnice: odmah poslije upotrebe, kada ga pomičete, prije čišćenja ili održavanja.

Upotreba

- Upotrebljavajte stabilnu i ravnu radnu površinu, zaštićenu od vode.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora u dosegu djece.
- Ovaj električni aparat radi na visokim temperaturama koje mogu uzrokovati opekotine. Ne dodirujte metalne dijelove, filter ili prozorčić..
- Ne uključujte uređaj u blizini zapaljivih materijala (zavjese, rolete...) ili u blizini izvora topline (plinski štednjak, grijaće ploče...).
- U slučaju izbijanja požara nikad ne pokušavajte ugasiti vatru s vodom. Zatvorite poklopac. Ugušite vatru s vlažnom tkaninom.
- Ne pomičite uređaj kada je pun tekućine ili vruće hrane.
- Ukoliko je uređaj s posudom koja se skida, nikad ju ne vadite dok je friteza uključena.
- Nikad ne potapajte uređaj niti njegovu električnu bazu u vodu!
- Prije nego što vaš uređaj odnesete na otpad, odstranite baterije odložite ih u centar za sakupljanje posebnih otpadaka ili ih predajte ovlaštenom servisnom centru.

Kuhanje

- Nikada ne uključujte praznu fritezu (bez ulja ili masti). Poštujte najmanju i najveću dopuštenu količinu ulja.
- Ukoliko koristite čvrstu vegetarijansku masnoću, narežite ju na komadiće i rastopite ju u drugoj posudi te ju oprezno presipajte u fritezu. Nikad ne stavljajte mast direktno u posudu ili kožaru friteze zato jer to uništava fritezu.
- Ne miješajte različite vrste ulja i masnoća.
- Ne prepunjavajte košaru, poštujte ograničenu količinu.
- Ukoliko vaša friteza ima zamijenjivi filter protiv mirisa, zamijenite ga svakih 10-15 upotreba (pjenasti filtar) ili svakih 30-40 upotreba (uložak za kontrolu zasićenosti), ili nakon 80 upotreba (ugljeni filtar).

Preporuke

- Ograničite temperaturu prženja na 170°C, naročito za krumpire.
- Koristite košaru za pommes frites.
- Kontrolirajte prženje: nije dobra smeđa ni zagorena već zlatna hrana.
- Očistite ulje nakon svake upotrebe kako bi izbjegli rizik od zagorene hrane.
- Konzumirajte uravnoteženu i raznovrsnu prehranu koja uključuje mnogo voća i povrća.
- Svježi krumpir čuvajte u sobi na oko 8°C.
- Za dobro i brzo prženje preporučujemo vam prženje pola košarice hrane.
- Za veće količine hrane ili krumpira, temperatura brzo opada odmah nakon uranjanja košare. Dok pržite, temperatura nije iznad 175°C čak i ako je termostat namješten na 190°C.

Slovensko

Varnostni predpisi

Ta aparat je proizveden v skladu z varnostnimi predpisi in navodili.

Preverite, če napetost iz električnega omrežja odgovarja napetosti, ki je navedena na aparatu (izmenični tok). Upoštevajoč različnost veljavnih predpisov ter dejstvo, da boste ta aparat uporabljani v državi, ki ni država, kjer ste aparat kupili, vam svetujemo, da ga daste pregledati pri pooblaščenem servisnem centru.

Ta aparat je bil zasnovan za domačo rabo in vsaka profesionalna raba, ki ni primerna zanj in ni v skladu z navodili za uporabo, ne vključuje niti odgovornosti niti garancije proizvajalca.

Pozorno preberite ta navodila in jih skrbno shranite.

Priključitev

- Ne uporabljajte aparata, če sta aparat ali njegov kabel pokvarjena, če je aparat padel in predstavlja vidne poškodbe ali nepravilnosti delovanja. V tem primeru je potrebno aparat dostaviti na pooblaščeni servisni center.
- Aparat vedno priključite na ozemljeno vtičnico.
- Ne uporabljajte kabelskega podaljška. Če pa se že odločite za njegovo uporabo, je to na vašo odgovornost. Podaljšek mora biti v dobrem stanju, ozemljen in primeren za moč aparata.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščeni servisni center ali oseba s podobno kvalifikacijo, da bi se tako izognili vsakršni nevarnosti. Nikoli ne razstavljate aparata sami.
- Ne pustite, da bi kabel visel.
- Ne vlecite za kabel, ko želite izključiti aparat.
- Aparat izključite vedno po njegovi uporabi, če ga prestavljate ali če ga čistite.

Delovanje

- Uporabljate stabilno in ravno delovno površino, stran od vodnih curkov.
- Ne pustite nikoli delovati aparata brez nadzora. Ne puščajte ga dosegljivega otrokom.
- Ta električna oprema deluje na visokih temparaturah, ki lahko povzročijo opekline. Ne dotikajte se kovinskih delov, filtra ali okna...
- Ne pustite aparata delovati v bližini vnetljivih materialov (tapete, zavese...), niti v bližini zunanjih izvorov toplote (plinski gorilnik, grelne plošče...).
- V primeru ognja, ga nikoli ne gasite z vodo. Zaprite pokrov in z mokro cunjo zadušite ogenj.
- Ne prestavljate aparat, v katerem so še vroče tekočine ali jedi.
- Če imate snemljivo notranjo posodo, je nikoli ne izvlecite, ko vaš cvrtnik še dela.
- Nikoli ne potopite aparata ali elektricne nadzorne plošce v vodo !
- Preden odvržete vaš aparat, odstranite baterijske vložke in jih odložite v specializiranem zbirnem centru ali pri pooblaščenem servisnem centru (glede na model).

Cvrtje

- Nikoli ne priključite cvrtnika dokler je še prazen, torej brez maščobe. Upoštevajte najmanjšo in največjo količino olja.
- Če imate trdo maščobo, jo najprej razrežite na koščke in pustite, da se raztopi na majhnem ognju v posebni posodi, šele nato jo vlijte v notranjo posodo cvrtnika. Nikoli ne dajajte trde masti neposredno v notranjo posodo cvrtnika ali v košaro, saj bi lahko poškodovali aparat.
- Ne mešajte več vrst maščobe.
- Ne segrevajte prekomerno košarice za cvrtje in upoštevajte omejene količine zaradi varnosti.
- Redno menjujte filter: penasti filter na vsakih 10 do 15 uporab, vložek s kazalcem zasičenosti filtra na 30 do 40 uporab in karbonski filter na 80 uporab.

Priporočila

- Temperaturo cvrtja omejite na 170°C , še posebej za krompir.
- Za cvrtje uporabljate košarico.
- Kontrolirajte cvrtje: ne jejte ocvrtih jedi, dokler so še vroče in raje pustite, da se jedi rahlo zlato zapečejo.
- Filtrirajte olje po vsaki uporabi, da ne bodo ostanki zagoreli in ga redno menjujte.
- Držite se uravnovešene diete in raznolike diete, ki vsebuje dosti zelenjave in sadja.
- Krompir skladiščite pri temperaturi, višji od 8°C.
- Za hitro in uspešno cvrtje omejite količino jedi na polovico košarice.
- Ko potopite polno košarico v olje, se temperatura olja zelo hitro zniža. Med cvrtjem se nikoli ne dvigne nad 175°C, pa čeprav je termostat nastavljen na 190°C (= stabilizirana temperatura pred vlaganjem košarice).

Български език

Инструкции за безопасност

Този уред съответства на ефективните норми и директивите за безопасност.

Уверете се, че вашата електрическа мрежа отговаря на тази посочена върху вашия електроуред.

Този уред е създаден за домашна употреба, всяка друга неподходяща (в разрез с инструкциите за ползване) или професионална употреба анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Прочетете внимателно инструкцията и я запазете.

Включване

- Не използвайте уреда, ако той или неговия кабел дават дефект, ако уредът е паднал и е видимо наранен – счупен. Моля отнесете го в оторизиран сервиз.
- Винаги включвайте уреда в заземен ел. контакт.
- Не използвайте разклонител. Ако поемете тази отговорност, използвайте разклонител в добро състояние, съответстващ на мощността на уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден той трябва да бъде сменен в оторизирания сервиз, производителя или компетентно за това лице. Никога не разглобявайте сами уреда.
- Не оставяйте кабела да виси.
- Не изключвайте уреда от електрическата мрежа чрез дърпане на кабела.
- Винаги изключвайте уреда след работа, за да го преместите или почистите.

Употреба

- Винаги използвайте стабилна равна повърхност, без досег от вода.
- Никога не оставяйте уреда да функционира без наблюдение. Не оставяйте уреда в близост до деца.
- Електрическата част работи на висока температура, която може да причини изгаряния. Не докосвайте видимите метални части, филтър или прозорец...
- Не употребявайте уреда в близост до лесно запалими предмети и материали (щори, пердета,...), нито в близост до източници на топлина (електрически котлони, печки, газови котлони,....)
- В случай на пожар, никога не гасете пламъците с вода. Затворете

капака. Загасете пламъците с влажна кърпа.
- Не местете уреда, когато в него има горещи храни или течности.
- Ако имате подвижна купа, никога не я вадете, докато уреда работи.
- Никога не потапяйте електрическата част или уреда във вода!
- Преди унищожаването на уреда, неговата батерия ще бъде отстранена в предавателния пункт /в зависимост от модела /.

Готвене
- Никога не включвайте вашия фритюрник празен (без мазнина). Съобразяйвайте се с мин/макс. стойности на олиото.
- Ако използвайте твърда мазнина, нарежете я на части и така я разтопете в купата на фритюрника. Никога не поставяйте твърда мазнина директно в кошницата, рискувате да деформирате кощницата.
- Не смесвайте различни видове мазнини.
- Не претоварвайте кошницата, вижте препоръчителни максимални количества.
- Сменяйте редовно вашия филтър: филтър"пяна" /10-15 употреби/, въглероден филтър / 30-40 употреби /, филтър от активен въглен / 80 употреби .

Препоръки
- Най-подходящата температура за пържене на картофи е 170°C.
- Използвайте кошницата за картофи.
- Контролирайте пърженето: не яжте храната, ако е изгоряла, винаги предпочитайте леко запържените ястия.
- Филтрирайте мазнината след всяка употреба, като по този начин избягвате остатъците от храна попаднали в нея да изгорят. Сменяйте редовно мазнината.
- За пълноценно хранене, яжте най-малко по 5 плода и зеленчука на ден.
- Съхранявайте картофите на около 8°C.
- За бързо и успешно пържене, гответе по _ кощница пържени картофи на един път.
- Пълната кошница картофи намалява рязко температурата на мазнината. По време на пърженето тя не преминава 175°C, дори ако термостата е поставен на 190°C (= достигната температура преди потапянето).

Türkce

Güvenlik talimatları
Bu cihaz yürürlükteki güvenlik kuralları ve yönergeler ile uyumludur.

Voltajın, cihaz üzerinde belirtilen voltaj ile aynı olmasına dikkat edin.

Yürürlükteki standartların çeşitliliği nedeniyle, cihazı satın alındığı ülkeden başka bir ülkede kullanmanız durumunda önce yetkili bir servise kontrol ettirin.

Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Profesyonel ve hatalı kullanımdan ya da talimatlara uygun kullanılmamasından kaynaklanacak sorunlarda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Kullanım talimatlarını okuyun ve yerine getirin.

Talimatları saklayın.

Prize takma
- Cihaz veya kordon arızalıysa, cihaz düştüyse ya da gözle görülür bir şekilde zarar gördüyse veya düzgün bir şekilde çalışmıyorsa, cihazı kullanmayın. Yukarıdaki durumlardan herhangi biri söz konusu ise, cihaz yetkili servise gönderilmelidir. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Uzatma kablosu kullanmayın. Kullanacaksanız, mutlaka iyi durumda, cihazın enerji sarfiyatı için yeterli topraklı bir uzatma kablosu kullanmaya dikkat edin.
- Cihazın güç kablosu zarar gördüğünde, oluşabilecek herhangi bir tehlikeyi önlemek için kablonun yalnızca üretici firma veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Kordonun sarkmamasına dikkat edin.
- Cihazı prizden çıkarırken kablosundan çekmeyin.
- Şu durumlarda cihazı prizde bırakmayın: her kullanımdan sonra, taşırken, temizlik ve bakımdan önce.

Kullanım
- Düz bir zemin üzerinde kullanın ve su sıçramamasına dikkat edin.
- Cihazı asla çocukların erişebileceği yerlerde bırakmayın.
- Bu elektrikli cihaz, yanıklara neden olabilecek yüksek ısıda çalışır. Metal parçalara, filtreye ya da pencereye dokunmayın.
- Cihazı kolay tutuşabilen nesnelerin (tül, perde...) veya bir ısı kaynağının (gaz ocağı, elektrikli ocak vb.) yakınında çalıştırmayın.
- Cihaz alev alırsa, alevleri su ile söndürmeye çalışmayın. Kapağı kapatın. Alevleri nemli bir bezle söndürmeye çalışın.
- İçinde sıcak yemek veya sıvı varken cihazı taşımayın.
- Fritözün çıkarılabilir haznesi varsa, asla çalışır durumda iken hazneyi çıkarmayın.
- Cihazı ya da elektrikli kontrol birimini kesinlikle suya sokmayın!
- Cihazınızı atmadan önce, zamanlayıcının pili, (modele bağlı olarak) bir yetkili servis tarafından çıkarılmalıdır.

Pişirme
- Kızartma haznesine yağ koymadan cihazı kesinlikle prize takmayın. Yağ düzeyi her zaman minimum ve maksimum düzey işaretleri arasında olmalıdır.
- Katı yağ kullanıyorsanız, bunu daha önceden küçük parçalara ayırarak ayrı bir kabın içinde ve hafif ateşte eritin, erittikten sonra fritözün haznesine yavaşça dökün. Bu yağı fritözün haznesine ya da kızartma sepetine eritmeden koymayın; cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Farklı yağ türlerini karıştırmayın.
- Sepeti aşırı doldurmayın, maksimum kapasitenin üzerine çıkmayın.
- Fritözün çıkarılabilir koku filtresi varsa, 10-15 kullanımda bir (köpük filtre) veya 30 - 40 kullanımda bir (doluluk göstergeli kartuş), veya 80 kullanımda bir (karbon filtre) değiştirin.

Öneriler
- Özellikle patates için, pişirme ısısını 170°C olarak ayarlayın.
- Parmak patates için sepet kullanın
- Pişirmeyi kontrol edin: çok pişmiş ve çok kızarmış yerine nar gibi kızarmış olmasına dikkat edin.
- Her kullanımdan sonra yanmış kalıntı oluşumunu önlemek için yağı temizleyin ve düzenli olarak değiştirin.

- Bol sebze ve meyve içeren değişik ve dengeli bir beslenme uygulayın.
- Taze patatesleri 8°C oda sıcaklığında saklayın.
- İyi ve hızlı pişirmek için yağdaki patates miktarını 1/2 sepet olarak ayarlamanızı öneririz.
- Daha fazla miktarda patates kullanırsanız, sepeti yağa daldırdığınızda yağın ısısı hızla düşer. Pişirme sırasında, bu ısı termostat 190°C (= Daldırma öncesi sabit ısı) gösterse de, 175°C üzerinde değildir.

Romană

Instrucţiuni de securitate

Acest aparat este în conformitate cu regulile de siguranţă şi normele în vigoare.

Aveţi grijă ca voltajul indicat pe aparat să corespundă cu cel din locuinţa dvs.

Dacă aparatul va fi folosit în altă ţară decât cea în care l-aţi cumpărat, contactaţi mai întâi un centru service autorizat.

Aparatul se va folosi exclusiv în gospodărie, producătorul nu garantează în caz de folosire neconformă cu manualul de utilizare.

Conectarea

- Nu folosiţi aparatul dacă, este deteriorat sau cablul nu este în stare bună, dacă a căzut sau are defecţiuni în funcţionare. În cazul de mai sus, adresaţi-vă unui centru service autorizat. NU încercaţi să reparaţi aparatul singuri.
- Introduceţi aparatul numai în prize înpământate.
- Nu folosiţi prelungitoare. Dacă vă asumaţi riscul, folosiţi numai prelungitoare înpământate.
- Cablul se schimbă numai la Service-ul autorizat pentru a evita eventuale accidente.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne.
- Nu trageţi aparatul din priză de cordon.
- Scoateţi aparatul din priză după folosire, sau dacă îi schimbaţi locul sau înainte de curăţare şi întreţinere.

Utilizare

- Folosiţi aparatul pe un suport stabil şi uscat.
- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul funcţionării. Nu lăsaţi friteusa la îndemâna copiilor.
- Acest aparat electrocasnic funcţionează la mari temperaturi, care pot provoca arsuri. Nu atingeţi părţile metalice ale aparatului, filtrul sau fereastra.
- Nu aşezaţi aparatul lângă materiale inflamabile (perdele) sau lângă o sursă de căldură (aragaz).
- În cazul unui incendiu, nu încercaţi niciodată să stingeţi flacăra cu apă. Închideţi capacul. Atenuaţi flăcările cu o cârpă umedă.
- Nu mişcaţi friteusa din loc cu capacul deschis atunci când uleiul este fierbinte.
- Dacă aveţi o cuvă detaşabilă, aceasta nu va fi scoasă când friteusa funcţionează.
- Nu introduceţi niciodată aparatul sau panoul electronic în apă!
- Pentru aceasta vă sugerăm să vă adresaţi unui centru de reciclare a materialelor refolosibile. (în funcţie de model).

Gătitul

- Nu folosiţi friteusa fără a o umple în prealabil cu ulei. Respectaţi nivelul minim şi maxim de umplere.
- Dacă folosiţi grăsime solidă, tăiaţi-o în bucăţi şi topiţi-o într-un recipient separat, turnaţi-o apoi uşor în friteusă. Nu topiţi margarina direct în friteusă sau în coşul acesteia. Acest lucru poate deteriora aparatul.
- Nu amestecaţi mai multe tipuri de ulei sau grăsime.
- Nu umpleţi cuva cu prea multe alimente, mai ales congelate.
- Dacă friteusa este prevăzută cu filtru contra mirosurilor detaşabil, acesta trebuie schimbat după 10 - 15 folosiri (la cel de burete) {i 30 - 40 de folosiri (la filtrul de carbon).

Recomandări

- Limitaţi timpul de coacere la 170°C, accidente. mai ales pentru cartofi.
- Folosiţi coşul pentru cartofi prăjiţi.
- Controlaţi coacerea: nu mâncaţi ceva înnegrit sau fript, ci o hrană aurită.
- Curăţaţi baia de ulei după fiecare folosire pentru a evita arderea reziduurilor şi schimbaţi-o în mod regulat.
- Consumaţi o hrană variată cu multe fructe şi legume.
- Depozitati cartofii prosapeţi la o temperatură de 8°C.
- Pentru o pregătire bună şi rapidă, vă recomandăm să limitaţi cantitatea de chips la 1/2 coş pentru o baie de ulei.
- La o cantitate mai mare de mâncare sau cartofi prăjiţi, temperatura scade foarte rapid după ce aţi deconectat aparatul. În timpul gătitului, temperatura nu va creşte peste 175°C, chiar dacă termostatul afişează o temperatura de 190°C (Temperatura Stabilă înainte de conectare).

فـــارســـی

دستورالعملهای ایـمـنـی

این وسیله خانگی کاملا مطابق با مقررات و رهنمودهای ایمنی جاری در هنگام تولید میباشد.

از اینکه جریان برق موجود با جریان و ولتاژ مندرج بر دستگاه (جریان متناوب) مطابقت دارد اطمینان حاصل کنید.

چنانچه استانداردهای جاری کشوری که در آن وسیله خانگی مورد استفاده قرار میگیرد با استانداردهای کشور محل خرید متفاوت باشد، آن را نزد مرکز خدمات مجاز ببرید تا مورد بازبینی کامل قرار دهند.

این محصول فقط جهت استفاده خانگی طراحی شده است. تولید کننده هیچگونه مسئولیتی در قبال هر گونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا عدم رعایت دستورالعملهای موجود نداشته و ضمانت شامل موارد مذکور نمیشود.

دستورالعملهای این دفترچه را به دقت خوانده و آنها را در محل امنی نگهداری کنید.

اتصال به پریز برق

- چنانچه دستگاه یا سیم آسیب دیده باشد، دستگاه به زمین پرتاب شده، نشانه های روشنی از صدمه مشاهده شود یا خوب کار نکند، از استفاده از دستگاه خودداری فرمایید. در صورت وقوع یکی از حالات مذکور، دستگاه را جهت تعمیر به یکی از مراکز تعمیر مجاز ببرید. از تعمیر سر خود دستگاه جدا خودداری نمایید.
- وسیله برقی خانگی را تنها به پریزی وصل کنید که اتصال زمین داشته باشد.
- حدالامکان تلاش کنید که از سیم رابط استفاده نکنید. چنانچه تصمیم به انجام این کار گرفتید، از سیم رابطی استفاده کنید که سالم باشد، دارای اتصال زمین بوده و قدرت تحمل بار را داشته باشد.
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده باشد، جهت جلوگیری از بروز خطرات احتمالی سیم برق باید توسط تولید کننده یا مرکز تعمیرات مجاز یا شخص متخصصی صورت بگیرد.
- نگذارید که سیم برق آویزان باقی بماند.
- جهت خارج کردن سیم برق وسیله برقی خانگی از کشیدن آن خودداری نمایید.
- تلاش کنید که همیشه سیم دستگاه را در موتردی چون پس از استفاده، هنگام جابجایی آن، قبل از نظافت یا نگهداری از پریز خارج کنید.

استـــفـــاده

- از سطوح صاف، محکم و عایق در برابر انتقال گرما استفاده کنید. مواظب باشید که روی این سطوح آب نپاشد.
- چنانچه بچه ها از این دستگاه استفاده میکنند، این کار همواره باید تحت نظارت صورت بگیرد.
- این وسیله برقی در حرارتهای بالا کار میکند که میتواند سوختگیهایی ایجاد کند. از لمس اجزای فلزی، فیلتر یا پنجره و غیره خودداری کنید.
- از روشن کردن دستگاه در مجاورت مواد آتش زا (چون کرکره، پرده و غیره) یا وسایل تولید کننده حرارت (اجاق گاز، سطوح گرم و غیره) خودداری نمایید.
- در صورت بروز آتش سوزی هرگز سعی نکنید که شعله ها را با آب خاموش کنید. در این حالت سرپوش را ببندید و پارچه خیسی روی آتش بیندازید.
- هنگامی که دستگاه پر آب یا غذای گرم میباشد، از جابجاییآن خودداری کنید.
- چنانچه وسیله برقی شما مجهز به قابلمه قابل جابجا شدن باشد، در صورت روشن بودن سرخ کن هرگز آن را خارج نکنید.
- از فرو بردن دستگاه یا واحد کنترل الکتریکی در آب جدا خودداری نمایید.
- قبل از دور انداختن وسیله برقی باطری تایمر باید توسط مرکز خدمات مجاز خارج شود (بر حسب مدل).

پـــخـــت

- هرگز سرخ کن را بدون روغن یا چربی به برق وصل نکنید. درجه میزان روغن همواره باید بین علائم حداقل و حداکثر باشد.
- چنانچه از روغن نباتی جامد استفاده میکنید، ابتدا آن را در قطعات کوچکتر بریده، آن را در ظرف دیگری ریخته و جداگانه با حرارت ملایم ذوب کنید و سپس در سرخ کن بریزید. از قراردادن روغن نباتی جامد در قابلمه سرخ کن یا ظرف سرخ کن جدا خودداری نمایید چون این امر میتواند موجب وارد آمدن صدمه به دستگاه گردد.
- از مخلوط کردن روغنهای مختلف خودداری نمایید.
- از پر کردن بیش از حد ظرف و فرارفتن از علامت حداکثر خودداری نمایید.
- در صورتی که دستگاه شما مجهز به فیلتر ضد بوی قابل تعویض میباشد، در صورت فیلتر اسفنجی پس از ۱۵ بار استفاده، کارتریج با نمایشگر حد اشباع پس از ۳۰ تا ۴۰ بار استفاده و فیلتر کربنی پس از ۸۰ بار استفاده اقدام به تعویض آن کنید.

تـــوصـــیـــه هـــا

- درجه حرارت پخت را بخصوص برای سیب زمینی به ۱۷۰ درجه سانتیگراد محدود کنید.
- برای چیپسها از ظرف استفاده کنید.
- پخت را کنترل کنید: غذای سوخته نخورید.
- روغن خود را پس از هر بار استفاده صاف کنید تا از باقی ماندن تکه های سوخته سیب زمینی در آن جلوگیری شود. پس از چند بار استفاده از روغن بهتر است که آن را عوض کنید.
- تلاش کنید که رژیم غذایی شما متعادل و متنوع بوده و شامل مقادیر زیادی میوه و سبزیجات باشد.
- سیب زمینیهای تازه خود را در درجه حرارت بالای ۸ درجه نگهداری کنید.
- جهت پخت سریعتر و با کیفیت بهتر، به شما توصیه میکنیم که مقدار سیب زمینی حداکثر نصف ظرف باشد.
- درجه حرارت برای مقادیر زیاد غذا و سیب زمینی پس از فروبردن ظرف سریعا کاهش میابد. درجه حرارت هنگام پخت حتی اگر ترموستات ۱۷۰ درجه سانتیگراد نشان دهد هرگز از ۱۷۰ درجه سانتیگراد تجاوز نمیکند (= درجه حرارت تثبیت شده پس از فروبردن ظرف).

عــربـــي

حماية البيئة

صُمّم هذا المنتج ليعمل سنوات عديدة. عندما تقرر استبدال القلاّية الكهربائية، لا تنسَ ما يمكنك تقديمه لحماية البيئة، بالتخلص من المنتج القديم بواسطة مركز النفايات المحلي.
قبل التخلص من المنتج القديم يجب إزالة بطارية المؤقت بواسطة مركز خدمة معتمد (حسب الموديل).
سوف يسترجع مركز الخدمة المعتمد المنتج القديم لإتلافه فنياً حسب قوانين حماية البيئة.

إرشادات السلامة

يخضع هذا المنتج لقوانين السلامة السارية المفعول كما هو منصوص عليه بالقوانين التالية:
– قانون الأدوات الكهربائية المنزلية رقم : ٣٣٦/٨٩/سي إي إي، المعدل بالقانونين ٣١/٩٢/سي إي إي، و ٦٨/٩٣/سي إي إي.
– قانون التيار المنخفض رقم : ٢٣/٧٣/سي إي إي، المعدل بالقانون رقم : ٦٨/٩٣/سي إي إي.
تأكد من أن قوة التيار عندك تطابق قوة التيار المذكورة على المنتج (تيار متردد).
يجب التأكد من المعايير الكهربائية، إذا استعملت المنتج في بلد غير البلد الذي اشتريته منه، يُرجى فحص المنتج في مركز خدمة معتمد.
صُمّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. في حال استعماله بشكل إحترافي، أو بشكل غير عادي، أو أي خطأ بتطبيق التعليمات، لن تتحمل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية، وتسقط الضمانة عن المنتج.
يُرجى قراءة واتباع تعليمات الإستعمال بعناية والإحتفاظ بها.

توصيل المنتج بالتّيار الكهربائي

- لا تستعمل المنتج إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً، أو إذا سقط المنتج أرضاً وظهر عليه العطب، أو لم يعد يعمل بكفاءة.
  في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد. لا تحاول تصليح المنتج بنفسك.
- أوصل المنتج دائما بمقبس كهربائي مؤرّض.
- لا تستعمل وصلة كهربائية. ولكن إن اتخذت المسؤولية على عاتقك، فاستعمل وصلة كهربائية حالتها جيدة، وأن تكون مؤرّضة، ومناسبة من حيث القوة لما يتطلبه المنتج من تيار.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز خدمة معتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة الفنية للقيام بهذا العمل لتجنّب الأخطار.
- لا تترك السلك الكهربائي متدلياً.
- لا تفصل المنتج عن التيار بواسطة شد السلك.
- افصل المنتج عن التيار : مباشرة بعد الإستعمال، عند تحريكه من مكان لآخر، قبل القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة.

الإستعمال

- استخدم مساحة مسطحة وثابتة مقاومة للحرارة، لتشغيل المنتج، بعيداً عن رذاذ الماء.
- لا تدع المنتج بمتناول الأطفال دون مراقبتك.
- يعمل هذا المنتج الكهربائي على درجات عالية من الحرارة التي قد تسبب الحروق. بالرغم من الحماية القصوى التي تتمتع بها القلاّية، لا تلمس الأجزاء المعدنية الظاهرة منها، الفلتر أو نافذة الرؤية.
- لا تشغّل المنتج بالقرب من المواد القابلة للإشتعال (الشراشف، الستائر..) أو بالقرب من مصادر حرارية (فرن غاز، لوحات تسخين الخ..).
- لا تحرك المنتج من مكانه اذا كان مليئاً بالسوائل أو الطعام الساخن.
- إذا كان لديك قدر قابل للفك والتركيب، لا تخرجه من القلاّية أثناء تشغيلها.
- لا تغمر المنتج أو وحدة التحكم الإلكترونية بالماء !

الطهي

- لا توصل القلاّية بالتيار الكهربائي دون وجود الزيت أو السمن بداخلها. يجب أن يكون مستوى ارتفاع الزيت أو السمن بين علامتي الحد الأدنى والأقصى.
- إذا استعملت سمن نباتي جامد، قطّعه الى قطع صغيرة و ذوّبه فوق نار هادئة في وعاء خارجي قبل استعماله، ثم ضع السمن في قدر القلاّية. لا تضع السمن الجامد مباشرة في قدر القلاّية أو في السلة لأن ذلك يؤدي الى تلف المنتج.
- لا تمزج أنواع مختلفة من الزيت.
- لا تملأ السلة زيادة عن الحد الأقصى. يجب أن لا تتخطى حدود السعة القصوى.
- إذا كان لديك فلتر ضد الرائحة قابل للفك والتركيب. استبدله بعد ١٠ – ١٥ استعمالاً (فلتر اسفنجي) أو بعد ٣٠ – ٤٠ استعمالاً (خرطوشة مع مؤشر إمتلاء)، أو ٨٠ استعمالاً (فلتر كربوني).

نصائح وإرشادات

- حدد الحرارة عند ١٧٠° درجة مئوية، خصوصاً للبطاطس.
- استعمل السلة للبطاطس المقلية.
- تحكم بالطهي: لا تتناول الطعام المطهو طهواً مفرطاً.
- نظّف الزيت بعد كل استعمال لكي تتجنب احتراق بقايا الطعام، غيّر الزيت لكي تتجنب بقايا الطهام المحترقة، استبدل الزيت باستمرار.
- تناول وجبة متوازنة تتضمن كمية كبيرة من الخضار والفواكهة.
- احفظ البطاطس الطازجة في غرفة حرارتها فوق ٨° درجات مئوية.
- من أجل طهي جيد وسريع، ننصح بإختصار كمية البطاطس المقلية الى نصف حجم السلة لكل قلية.
- من أجل كميات كبيرة من الطعام أو البطاطس، تنخفض درجة الحرارة بسرعة بعد وضع السلة. أثناء الطهي، لا تتعدى درجة الحرارة ١٧٥°، حتى عندما يكون الترموستات عند ١٩٠° . (عدّل درجة الحرارة قبل وضع السلة).



FR **Participons à la protection de l'environnement !**

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

GB-IE **Environment protection first !**

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➲ Leave it at a local civic waste collection point.

DE-AT **Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BE **Participons à la protection de l'environnement !**

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen !

- Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen
- ➲ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.

NL **Wees vriendelijk voor het milieu !**

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

IT **Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

ES **¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !**

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

PT **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
- ➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

GR **Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**

- Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➲ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

DK **Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!**

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

SE **Bidra till att skydda miljön!**

- Apparaten innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➲ Lämna in den på en återvinningsstation eller i annat fall till en godkänd serviceverkstad för en miljöriktig hantering.

FI **Huolehtikaamme ympäristöstä!**

- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

PL **Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!**

- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- ➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

HU **Első a környezetvédelem!**

- Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➲ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

CZ **Podílejme se na ochraně životního prostředí!**

- Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➲ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

SK **Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!**

- Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➲ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

SI **Sodelujmo pri varovanju okolja!**

- Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ➲ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5080195